AGOSTO
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC – LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99

IL SECONDO DI 6 NUMERI DA COLLEZIONARE

UNA «BRIGATA» D'ECCEZIONE

FABIO VOLO & CO: INSIEME PER FAR RICONOSCERE LA CUCINA DEL NOSTRO PAESE

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

UN NUMERO TUTTO DA CUCINARE

PASTA D'ESTATE

BOMBOLONI E DINTORNI
FARLI IN CASA

DALLA PARTE DEL BURRO

DIRETTORE PER UN MESE

DAVIDE OLDANI

RITRATTO DA
MAURIZIO GALIMBERTI

+ 40 ricette d'autore

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

MANGIA, PEDALA E AMA

Ricordo bene un'intervista a Davide Oldani anni fa, quando lavoravo in un'altra testata dell'azienda (*Vanity Fair*). Mi parlava della bici, della passione per la bici. Ma al di là dello sport, che Davide pratica con costanza (e si vede) e di cui ha fatto uno stile di vita, mi raccontava della disciplina, della resistenza che ci vuole per pedalare lungo un pendio ripido con la fronte che s'imperla di sudore e l'anima concentrata nello sforzo, i muscoli che friggono, il cuore che batte forte. Mentre il panorama si muove intorno. Uno sport individuale che per vincere richiede un accurato gioco di squadra. Una metafora di una giornata tosta in cucina in cui stai in piedi per ore, in cui metti cuore e anima in quello che fai perché ci credi e dove resisti, sempre, dalla mattina alla sera fino a notte fonda. E il grande volano di tutto questo è sempre e soltanto la passione. La passione che questo ragazzo di San Pietro all'Olmo, un borgo alle porte di Milano, ha messo per diventare il grande cuoco che è, la passione che ci stiamo mettendo noi tutti per arrivare a candidare la cucina italiana come bene immateriale dell'Unesco. La passione che ci mettete voi quando nella vostra cucina di casa accendete i fuochi e date inizio alle gustose danze. Ecco. Se la bici è come la cucina, voglio continuare a pedalare. Grazie, Davide, di quest'avventura.
P.S. 1 La foto è stata scattata nel bar del circolo Acli di fronte al D'O a San Pietro all'Olmo mentre bevevamo una spuma.
P.S. 2 Non poteva mancare in questo numero un servizio in bici, tra i laghi d'Italia ad assaggiare trattorie (e vita).

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it instagram.com/maddalena_fossati

Davide Oldani
cucinapop.do instagram.com/davideoldani

Ringrazio con tutta la redazione Silvia Giribaldi dell'ufficio stampa del D'O per la gentilezza e la professionalità con cui ha risposto a ogni nostra richiesta.

FOTO STEFAN GIFTTHALER

LA CUCINA ITALIANA

54

SOMMARIO

96

Cena in spiaggia al bagno Alle Boe di Forte dei Marmi.

Il Ricettario

La Scuola

Guide

IN COPERTINA
Gli occhi di Davide Oldani in *Mosaico Fuji Instax Square SQ20 ritagliato* (2020) di Maurizio Galimberti

Oldani con la figlia Camilla Maria, la mamma Maria Luigia e la compagna Evelina Rolandi.

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FOTO INGREDIENTI AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI. GLI ABITI DI OLDANI SONO DI GIORGIO ARMANI

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina e
di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le video lezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali.
Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da oltre 90 anni la guida più autorevole
nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni
racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati
da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa.
Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 08 - Agosto 2020 - **Anno 91°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it

Cuochi
JOËLLE NÉDERLANTS, DAVIDE OLDANI, ALESSANDRO PROCOPIO
Hanno collaborato
ELEONORA COZZELLA, LUCA DINI, MARINA MIGLIAVACCA, PAOLA RICAS, SARA ROVERSI,
STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), NICCOLÒ VECCHIA, VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG.123RF, AG. AWL, AG. CONTRASTO, AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. PHOTO MOVIE,
AG. SHUTTERSTOCK, AG. SIME, GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO GALIMBERTI,
STEFAN GIFTTHALER, RICCARDO LETTIERI, JACOPO SALVI, LUCIANO VENTRONE

Editorial Director LUCA DINI

Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Business Director ALESSANDRO BELLONI
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Content Experience Unit Director VALENTINA DI FRANCO. **Digital Content Unit Director** SILVIA CAVALLI
Advertising Marketing Director: RAFFAELLA BUDA
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Centri Media Print: ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo e Design:** CARLO CLERICI Direttore
Digital and Data Advertising Director: MASSIMO MIELE. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile.
Centro Nord: LORIS VARO Area Manager
Centro Sud: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA.

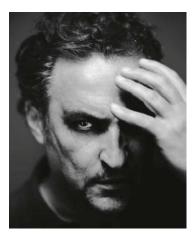
EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente WOLFGANG BLAU
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO.
Consumer Marketing Director ALESSANDRO BELLONI. **Direttore Circulation** ALBERTO CAVARA.
Direttore Produzione BRUNO MORONA. **Direttore Risorse Umane** CRISTINA LIPPI.
Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione LUCA ROLDI
Digital Marketing Manager GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, c/o Copernico Bologna via Rizzoli 26 - 40125 Bologna, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

INSIEME CON NOI

Nove firme d'eccezione per la seconda tappa di un sogno che riguarda tutti gli italiani

«1972, ho 16 anni, inizio a mangiare fotografia... Mi perdo nella magia della camera oscura... Inizio a mangiare arte e fotografia, non mi sono mai fermato... I cantieri mi stavano stretti, non erano il mio sognato vivere... Dal 1992 svolto, divento instant artist con Polaroid, meraviglioso... Lavoro con Lady Gaga... Robert De Niro... Sono ambassador mondo Polaroid, un **sogno** pazzesco. Dal 2017 incontro la fotografia instant contemporanea Fujifilm Square SQ20... Scrivo questa "dada-bio" per *La Cucina Italiana*, l'amico Davide Oldani mi ha coinvolto, con lui mangio un cibo buonissimo accompagnato sempre da vini che mi stupiscono ogni volta... Davide è come me, un Pop Artist... Ogni volta, il tempo con lui, condiviso con l'amico Paolo, è una gioia... Mi piace pensare che tutto questo non finisca mai...».

MAURIZIO GALIMBERTI
FOTOGRAFO

*«Le mie **passioni**: lingue, scrittura, case, viaggi, cucina. Le prime quattro mi hanno dato una laurea e un lavoro; la quinta, dieci chili di troppo».*

LUCA DINI
DIRETTORE EDITORIALE DI CONDÉ NAST ITALIA

«C'è più Storia da raccontare dentro un piatto tipico che dentro un castello. Nei miei libri e sui giornali mi occupo dei secoli passati, di società e di **costume**. E se amare la verità è un dovere per chi fa Storia, diceva Marc Bloch, visto che in vino veritas come potrei essere astemia?».

MARINA MIGLIAVACCA
SCRITTRICE

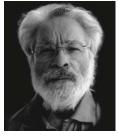
*«Metà tedesco e metà italiano, sono cresciuto tra le colline del Prosecco. Quest'estate farò un **viaggio** in Italia on the road in cerca di luoghi da vivere e fotografare e di nuovi sapori da scoprire».*

STEFAN GIFTTHALER
FOTOGRAFO

«Mia madre mi ha insegnato ad apprezzare la **bellezza** e la cura del particolare, mio padre a osservare con amore. Io sto imparando che in ogni aspetto della fotografia tutto ciò è necessario».

JACOPO SALVI
FOTOGRAFO

«In confidenza fin dall'infanzia con una cucina familiare di qualità, e temprata da esperienze gastronomiche nel **mondo**, sostengo che il mestiere di critico non debba implicare l'aumento del girovita».

FIAMMETTA FADDA
CRITICA ENOGASTRONOMICA

*«La pittura per me è colore e **luce**, che danno la forma nello spazio: i miei dipinti vanno visti astrattamente. Amo l'amatriciana con un bicchiere di Montepulciano d'Abruzzo».*

LUCIANO VENTRONE
PITTORE

«Ho studiato filosofia per cercare il perché delle cose. E ho trovato la risposta nel cibo, che rappresenta radici, valori, **identità**, cultura. Scrivendo di enogastronomia, ho unito due passioni: sono fortunata».

ELEONORA COZZELLA
GIORNALISTA ENOGASTRONOMICA

*«Genovese di nascita, carioca di spirito. Il mare è un mio **amico**, mi piace mangiare quello che pesco, sempre con un ottimo vino bianco».*

GUIDO BARBAGELATA
FOTOGRAFO

FOTO F. BOLIS

BENE DA SEMPRE

La nostra cucina ha una vocazione originaria per la diversificazione e l'innovazione, e può ambire a far parte del Patrimonio Immateriale dell'umanità dell'Unesco

DAL MONDO DELLA RICERCA

Sara Roversi
Esperta di innovazione e alta formazione nella filiera agroalimentare e sostenibilità. Nel 2014 fonda a Bologna il Future Food Institute, centro di pensiero, azione e formazione per affrontare le sfide del futuro secondo gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite; parlando al mondo, ma valorizzando il territorio, partendo dall'Italia. Fa parte del nostro Comitato di Degustazione istituito per i 90 anni della rivista.

Il Bel Paese e il buon cibo sono simboli che identificano la nostra italianità in tutto il mondo. La nostra cucina, però, va al di là della semplice delizia del palato. È l'espressione di principi universali: maestria e creatività, territorio, cura del paesaggio, costume, ritualità, valorizzazione delle biodiversità. Ingredienti che si declinano nella ricchezza delle interpretazioni regionali, locali, familiari. In Italia ci si prende cura gli uni degli altri attraverso il cibo, che diventa strumento di relazione. Il «saper fare bene» in cucina è lo specchio della passione, della cultura, della **sapienza artigianale**, della capacità di accoglienza, della sicurezza alimentare; un condensato di conoscenze e tradizioni che hanno saputo rinnovarsi nei secoli grazie alla creatività e all'innovazione.

Un'eredità che ci perviene dall'antica Roma, a cui risalgono le prime autorità statali per la sicurezza degli approvvigionamenti alimentari delle città: figure addette a quella che oggi chiameremmo «tracciabilità» dei prodotti alimentari. Ai Romani dobbiamo anche il primo manoscritto di ricette italiane dell'epoca, il *De re coquinaria*, scritto da Apicio nel I secolo d.C.

Una lunga tradizione, dunque, che nei secoli ha saputo aprirsi all'innovazione, adattarsi e aderire a nuove forme di appartenenza sociale e culturale per trasmettersi di generazione in generazione. Ne è un esempio l'aggiunta del pomodoro importato dalle Americhe alla originaria formula della salsa alla bolognese (il ragù). Una ricetta all'epoca innovativa, ora colonna portante della nostra gastronomia.

È in questo, nella commistione di pratiche, valori, ritualità e sapori, nella stretta correlazione col territorio e la sua storia, che si giustifica oggi la candidatura della cucina italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'Unesco. La cucina italiana è espressione di diversità, **creatività e sostenibilità**: un percorso già iniziato nel riconoscimento della Dieta Mediterranea, giunta quest'anno al suo decennale, e alla transumanza come Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

La cucina italiana, inoltre, valorizza il ruolo del cibo come medicina, come cura. Una interpretazione che risale alla Scuola Medica Salernitana, la prima e più importante istituzione medica d'Europa nel Medioevo, che si basa sui principi di una dieta sana e moderata e il cui motto è «se ti mancano i medici, siano per te medici queste tre cose: l'animo lieto, la quiete e la moderata dieta».

Il Future Food Institute, che studia il cibo del futuro, è consapevole che non sia possibile fare innovazione senza partire dalla storia, rispettandola per mantenerla eterna. Fermi sui valori universali, è però necessario a volte adattarla per superare le barriere del tempo. E le tradizioni, ovvero le innovazioni del passato che hanno avuto successo, rappresentano così un patrimonio unico al mondo. ■

FOTO ARCH. LCI

a cura di SARA TIENI

notizie di cibo

Che carrellata!

Rivoluzionare il concetto di primo piatto: ecco l'idea che, dal prossimo autunno, irromperà nel menù del D'O. In anteprima esclusiva per *La Cucina Italiana*, la «Pasta al trancio con pinzimonio di frutta e verdura» (nella foto) ne è l'esempio. Stampata in 3D da BluRhapsody su tre diversi disegni di Davide Oldani, diventa una portata principale, con la stessa nobiltà, cotta come un taglio di carne; non bollita, ma arrostita in padella con burro nocciola, timo e aglio in camicia. Il fine è «far sprigionare, durante la tostatura, il profumo intenso e il sapore del grano duro». La pasta viene quindi portata in tavola su un carrello e porzionata al momento dal maître, come si fa per carne o pesce. Il contorno (qui composto da carote arancione, viola e gialla, carote baby, ravanello, sedano baby, fiori edibili e ciliegie) sarà già composto nel piatto. Come tocco finale, una salsa che sembra un fondo bruno d'arrosto ma altro non è che il prodotto dell'arrostitura della pasta stessa. Che lo spettacolo inizi.

FOTO RICCARDO LETTIERI

L'illuminata

Cliente abituale del D'O di Cornaredo, l'architetto, imprenditrice, designer e docente universitaria Carlotta de Bevilacqua, vicepresidente e ceo del gruppo Artemide nonché presidente di Danese Milano, ha uno spirito indomito quanto le sue idee. Maestra nell'arte dell'illuminazione, ci spiega come si è evoluta, in questo senso, anche la sala da pranzo.

Una sala di ristorante o la cucina di casa: come si illuminano oggi?
«L'idea è quella di una luce dinamica in uno spazio dinamico. In una sala il maître oggi ha la funzione di un direttore d'orchestra. Attraverso microtecnologie a led e piccole infrastrutture a soffitto, programmabili anche con un'app, si può regolare la luce artificiale, man mano che sparisce quella naturale. Dosarne i colori, l'intensità. In un ristorante come in un museo. Come a casa».
Con Oldani avete creato Bontà: che cos'ha di speciale questa lampada?
«Una summa di elementi. Intanto è senza fili. Poi il vetro è soffiato a mano a Venezia, esalta la nostra artigianalità. È 100% sostenibile e altamente tecnologica: in Artemide abbiamo collezionato 33 brevetti in due anni. In ultimo è polifunzionale».
In che modo?
«L'elemento illuminante sostiene un contenitore in vetro che può ospitare, di volta in volta, momenti di vita: fiori, piatti, ma anche occhiali, il proprio cellulare. Lascia libera interpretazione a ciascuno».

La forma è contenuto

Il designer e il cuoco mixano le idee e la cucina diventa laboratorio creativo

Altro che flagello di Dio: Attila Veress è una benedizione in materia di design gastronomico. Nato in Transilvania e cresciuto negli Emirati Arabi, diplomato in Industrial Design allo IED di Milano, ha fondato nel 2015 un suo studio. Tra i progetti celebri, partnership con BMW, Guzzini, Artemide. Un fil rouge però lo lega in particolare a Davide Oldani, con cui ha esplorato il binomio forma-funzionalità, molto caro al cuoco di Cornaredo che è anche ideatore di utensili culinari.

1. SUI FUOCHI
Dalla collaborazione tra Attila Veress e Oldani nasce Panboo, gamma di pentole e casseruole prodotta da Guzzini, IPAC, TVS. In Pirotech, 100% **riciclabile**, favorisce una perfetta distribuzione del calore.

2. SUL BANCONE
Ergonomico ed elegante il set di cinque utensili da cucina in acciaio inossidabile con rivestimento **antiaderente** di Attila Veress per Guzzini con pala per hamburger e servispaghetti incluso.

3. IN TAVOLA
La lampada portatile Bontà di Artemide, studiata da Oldani con Veress, è anche scaldavivande e contenitore multiuso. «Scopri la magia quando si combina con il cibo», racconta lo chef.

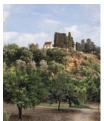
Il designer Attila Veress e la lampada Bontà, ideata con Davide Oldani per Artemide.

FETTA PERFETTA
C'è anche in edizione limitata di 50 pezzi XFetta, l'affettatartufi di alta precisione studiato da Oldani con il **Centro Nazionale Studi Tartufo** e forgiato dalla coltelleria Ambrogio Sanelli di Premana (Lecco). È stato presentato l'anno scorso alla Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

FOTO L. ANOUCHINSKY, G. BARBAGELATA, F. VILLA, M. PRESTI, G. FLY, ARCH. FAI, ARCH. LCI, S. GIFTTHALER, A. MORETTI

1. GANDINO
Venire in questo borgo della Bergamasca per visitare il celebre santuario di San Gottardo, tra i luoghi del cuore del Fai, e per scoprire il **mais spinato**, prima varietà giunta in Lombardia nel 1632, a Clusven, in Val Gandino. Usato anche da Davide Oldani, è tutelato come varietà agricola e se ne ricavano specialità come il frollino «melgotto».

Assaggio che Fai...

...capolavoro che trovi. Tre luoghi tutelati dal Fondo per l'Ambiente Italiano, tre regioni d'Italia, tre specialità uniche da provare. Tra bellezza e gusto

2. AGRIGENTO
Mai provato il cuscus con cioccolato e pistacchi? La ricetta risale al 1300 ed è stata ideata dalle monache di clausura del Monastero di Santo Spirito di Agrigento. Preparato con i **pistacchi** del Giardino della Kolymbethra, bene del Fai, viene venduto ancora oggi dalle religiose, attraverso delle grate.

3. SAN FRUTTUOSO
Gustare la celebre focaccia di San Fruttuoso, variante di quella genovese ideata dal forno Revello a Camogli, con pomodori, capperi e le **acciughe** pescate a giugno proprio nella baia che ospita l'omonima abbazia di San Fruttuoso, tutelata dal Fondo per l'Ambiente Italiano.

La meglio carbonara

C'è quella del D'O (in alto, servita per il pranzo della brigata del ristorante nei giocosi piatti) e quella preferita da Davide Oldani: la versione del mitico Alessandro Pipero, patron del ristorante **Pipero di Roma**, una mecca per la carbonara (sotto): qui si prepara senza olio e si abbina allo Champagne. Ecco altri tre indirizzi per cultori, direttamente dal noto ristoratore: **Roscioli** e **Osteria da Francesco**, a Roma, e Osteria **Er Patata** a Marino (Roma).

Etica del condire

Tradizione, innovazione: questi gli ingredienti per un eccellente olio di oliva. Lo sa bene Filippo Berio (*filippoberio.it*) che, forte di più di 150 anni di storia, lancia una versione biologica di categoria superiore con estrazione a freddo, a una temperatura inferiore ai 27 °C. Sostenibile anche un'altra eccellenza: l'extravergine **ligure** Raineri, scelto dallo chef per la sua linea FOO'D Edition by Davide Oldani (*olioraineri.com*)

MI PASSI IL SALE?
È una rarità quello aromatico di capperi siciliano, artigianale, di La bottega La Nicchia; dentro, i celebri capperi di **Pantelleria** (in vendita su *eataly.net*). A grana fina, dal sapore delicato, il Salfiore di Romagna prodotto a **Cervia** con essiccazione naturale, è un presidio Slow Food (*salinadicervia.it*).

Davide Oldani intento a pulire una delle sue pentole in rame, create da Agnelli, al ristorante D'O di Cornaredo: utilizza una sua particolare miscela naturale. La foto è di Francesca Brambilla e Serena Serrani, tratta dal libro di Oldani *Chefacile, la grande cucina nella cucina di casa tua* (Mondadori, 2013).

Guarda come luccica

Il trucco per rami splendenti. Perché un buon piatto nasce, in primis, dallo strumento giusto

Preziose per ogni cuoco, le pentole per Davide Oldani sono una sorta di religione. Lo chef ha anche la sua formula per rendere quelle in rame più lucide e splendenti che mai: 200 g di farina 00, 180 g di sale fino e 220 g di aceto di vino bianco. «Le pulisco **a mano** con questo composto, del tutto naturale, e le mantengo perfette nel tempo: la manutenzione è tutto». Come se non bastasse, la batteria del D'O, oltre cento pezzi firmati dallo storico marchio Agnelli (con cui lo chef ha disegnato anche la pentola Cuocicipolla), parte, durante la chiusura estiva di agosto, per una «rigenerazione» che toglierà graffi, macchie o ammaccature. «Così, bellezza e prestazioni si mantengono nel tempo». *pentoleagnelli.it*

Ha un rivestimento in Titanium Easy, super resistente con particolare effetto **rame lucidato**, la padella con grill antiaderente della linea Ramata di Lagostina. *lagostina.com*

Versatile, va su tutti i piani cottura il **wok** di Luchetti in alluminio pressofuso, con rivestimento antiaderente e manico di faggio bicolore. *luchetti.store*

Si chiama 1965 Vintage la linea di pentole di Sambonet che ricorda gli strumenti da cucina degli anni Sessanta. In acciaio satinato all'esterno **effetto-antico** con manici in ottone massiccio. *sambonet.it*

Linea bombata d'antan e fondo sandwich extra spesso che permette di **risparmiare energia** in cottura per la batteria in acciaio inox ideata da Tescoma. *tescoma.it*

Fonte di ispirazione

Non parole ma fatti concreti. Come i 27 milioni di euro per la creazione di uno stabilimento per il riciclo della plastica PET, a Presenzano (Ce). Con questo investimento Ferrarelle ogni anno sottrae dall'ambiente oltre 20.000 tonnellate di plastica, con una riduzione del 40% dal 2007 e il 95% di materiale **recuperato**. A darci i dati è Michele Pontecorvo Ricciardi (nella foto), vicepresidente dello storico marchio italiano di acque minerali. E non ci si ferma qui: tra i nuovi progetti una bottiglia da 1,5 l in R-PET 50% (massimo consentito per legge) e 100% riciclabile, frutto di un lungo studio.

Perché tanto impegno?
«A fare la differenza siamo noi, intesi come membri di una comunità: siamo tutti responsabili, tutti fondamentali».
In che modo?
«Sembra banale, ma con la corretta gestione della raccolta differenziata. Tanti rifiuti possono diventare risorsa, come per esempio le bottiglie realizzate in PET. A patto che siano smaltite correttamente e appiattite lateralmente per agevole il processo di riutilizzo. Un errore che molti fanno è piegarle schiacciandole dall'alto». *ferrarelle.it*

FOTO F. BRAMBILLA E S. SERRANI, G. BRETZEL, M. MIONETTO, MORELLI BROS

Quando arrivano le ragazze

Cuoche e imprenditrici che stanno cambiando la nostra tavola. Cinque deliziose storie, da tenere d'occhio

RIVOLUZIONE NELL'ORTO
Ha stravolto il mondo ortofrutticolo con la nutrigenetica, la giovane imprenditrice **Marianna Palella**, fondatrice e ad di Citrus: frutta e verdura italiane stagionali e selezionate in base alle caratteristiche organolettiche curative. Dai limoni di Sicilia allo zafferano. *citrus.com*

NUOVE TRADIZIONI
Una laurea in Economia, due master, studia (anche) da sommelier e barlady, **Francesca Nonino**, sesta generazione della distilleria friulana, premiata lo scorso anno, prima tra le italiane, come migliore al mondo da *Wine Enthusiast*. Ultimo progetto? L'aperitivo *BotanicalDrink*, rivisitazione di una ricetta di famiglia. *grappanonino.it*

STELLA DI MARE
Miglior chef donna 2020 secondo Identità Golose, **Chiara Pavan** è la cuoca di Venissa, il Wine Resort creato sull'Isola di Mazzorbo, a Venezia, dove era stata preceduta da Paola Budel e Antonia Klugmann. Una laurea in Filosofia e un diploma in Alma, la sua cucina si ispira fortemente al territorio.

GRINTOSA
Tra le ultime allieve di Gualtiero Marchesi, **Marcella Gritti**, 31 anni, bergamasca doc con esperienze a fianco di Ernst Knam ed Enrico Crippa, crea i suoi piatti ispirandosi all'arte contemporanea. Li prepara al Civico17 di Ponteranica (BG), locale in collina con piccolo dehors. Ha iniziato a lavorare a 15 anni, alternando studio e cucina.

BUCOLICA
Balzata alla cronaca come vincitrice del format tv *Top Chef* nel 2017, **Fabiana Scarica** ha lavorato con Gennaro Esposito ed Ernesto Iaccarino. Il suo sogno si è materializzato con l'apertura di Villa Chiara Orto & Cucina (nel nome sono spiegati il menù e la sua filosofia stagionale) a Pacognano, vicino a Vico Equense, sua città d'origine.

Un caffè? Alla carta

Da fine agosto al D'O di Cornaredo Davide Oldani e Lavazza lanciano insieme una sorta di «carta del caffè», in cui la formula chimica della bevanda e quella dell'**acqua** si fondono per creare nuovi equilibri gustativi, grazie al tocco dello chef. Un rituale tra tecnologia e tradizione, che comprende, tra l'altro, il caffè in moka Carmencita Pro, evoluzione della storica caffettiera progettata nel 1979 da Marco Zanuso.

Più forti insieme

Un legame profondo lega **don Gino Rigoldi** e Davide Oldani. Il cuoco e il prete, fondatore di Comunità Nuova, continuano a impegnarsi insieme. Tra i progetti della Onlus anche «I Dolci del Paradiso», laboratorio di pasticceria per produzione e catering, nato a Villa Paradiso, comunità terapeutica per persone con problemi di dipendenza e che oggi si trova a Milano, al CN l'HUB. La formazione dei ragazzi è stata curata dal pasticciere Maurizio Santin insieme con altri professionisti. *fondazionedonginorigoldi.it comunitanuovacoop.it*

UN BRINDISI CON PELLEGRINO

Per festeggiare il compleanno di Artusi: duecento anni al servizio del gusto. Ma anche dell'arte di bere bene. E sempre con misura

di **MARINA MIGLIAVACCA**

Il 4 agosto del 1820, sotto il segno del Leone, nasceva nella golosa Romagna Pellegrino Artusi, il celeberrimo autore di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, non solo ricettario, ma spaccato formidabile dell'Italia borghese post unità. «L'ha detto l'Artusi» è diventato un ipse dixit per tutti coloro che hanno sfogliato le sue pagine piene di aneddoti e di curiosità. Se lo merita un bel brindisi, il nostro Pellegrino, ancora sulla breccia dopo due secoli tondi. Ecco, ma con che vino lui avrebbe riempito la coppa? Perché dei suoi piatti si sa tutto, ma dei suoi abbinamenti enologici molto poco...

Ripercorriamo insieme il suo pensiero. Mangiare, nella giornata borghese ottocentesca, occupava un bello spazio. Colazione, pranzo e cena accuratamente imbanditi, tante portate non solo con primi, secondi, contorni e dessert, ma anche con principii (antipasti), tramessi (intermezzi), rifreddi (piatti di carne fredda). Come accompagnare tutto questo ben di dio?

L'Artusi beveva vino: corre voce che avesse una predilezione per la bionda **Albana di Bertinoro** (dove aveva anche frequentato il seminario), pur invitando sempre nei suoi scritti alla moderazione, soprattutto al pasto di mezzodì, e occhio al rosso, raccomanda, per non ritrovarsi assonnati. Ma poi la sera, a cena, il bicchiere è da riempire, anche se «alcuni igienisti consigliano il pasteggiar con l'acqua», bevendosi un po' di vino solo alla fine: «Fatelo se ne sentite il coraggio, a me sembra un troppo pretendere», conclude lui candidamente, sottintendendo che per quel che lo riguarda la bottiglia sarà in tavola.

Di vini specifici nelle prime edizioni del suo libro non ne cita, limitandosi a consigliare un buon rosso, o un bianco dolce o secco, anche perché si rivolge ai lettori di tutta quell'Italia nuova dove ogni territorio ha i suoi vitigni. Però nelle ultime ristampe si lascia sfuggire qualche nome nella preparazione delle ricette: oltre a Madeira, Moscato e Champagne, cita due rossi, un **Sangiovese** e un **Chianti**, quasi in omaggio alle sue due regioni, la nativa e quella d'adozione di quando poi si trasferirà a Firenze.

«Il vino da pasteggiare più confacente agli stomachi (sic) deboli ritengo sia il bianco asciutto e stimo ottimo, per la sua piacevolezza al gusto e perché molto digeribile, quello di **Orvieto**, che può servire anche al dessert e per quest'uso avete il vin santo, il vino d'Asti spumante, la malaga ed altri simili che sono in commercio; ma di questi chi se ne fida?», scrive malizioso nel paragrafo che dedica alle bevande alcoliche.

E allora auguri, signor Artusi, per un cin cin con il suo buon bianco preferito, fermo o frizzante, e la sua immancabile citazione dotta da intellettuale gourmand e gourmet (stavolta un Dante in diretta dal Paradiso, con la quale nel libro conclude il suo consiglio da sommelier): «Messo t'ho innanzi: omai per te ti ciba». In alto i calici! ■

Fino al 9 agosto, a Forlimpopoli (FC), cultura, gastronomia e intrattenimento per la **Festa Artusiana**. *casartusi.it festartusiana.it* A sinistra, un ritratto di Pellegrino Artusi.

FOTO ARCH. CASA ARTUSI

SANO, DELIZIOSO E RICCO DI *Vitamina C*

SUNGOLD

GREEN

Delizioso e ricco di vitamina C*, il kiwi Zespri™ è la scelta naturale, ideale per portare un'esplosione di gusto e benessere nella dieta quotidiana di tutta la famiglia. A colazione o come snack in ufficio per una sferzata di energia, a pranzo e a cena così com'è, per aggiungere freschezza a piatti più creativi. *(123mg/100g di kiwi).

KIWI ZESPRI™, IL FRUTTO STRAORDINARIO PER FARE IL PIENO DI GUSTO E VITALITÀ *in ogni momento della giornata!*

Zespri Kiwifruit Italia | www.zespri.com

l'irresistibile GUSTO DI SENTIRTI BENE

SPICCARE IL VOLO

La collezione delle annate di *La Cucina Italiana* nei classici raccoglitori rossi.

Tutti i libri scritti da Davide Oldani e, ultimi due a destra, i volumi della cucina regionale italiana di Gualtiero Marchesi curati da Davide nel 1994 e nel 1989.

Abbiamo curiosato tra gli scaffali della libreria di Davide Oldani. Che qui parla dei quattro titoli che lo hanno indirizzato, indicando vie di libertà e spronandolo ad affrontare le sfide. Anche quella di una nuova pubblicazione

di ANGELA ODONE

AVERE FIDUCIA IN SE STESSI

«Non bisogna temere di volare. La stessa idea la sottolineo in *Cuoco andata e ritorno* dove affermo che la libertà la cerco, la guadagno e la coltivo. Il volo è un atto di intelligenza, perché si può arrivare al limite, ma senza sfidarlo». *R. Bach, Il gabbiano Jonathan Livingston, BUR, 11 euro*

UNA GUIDA PER LA VITA

«L'ho letto più volte nel corso degli anni, con chiavi di lettura differenti a seconda del periodo in cui lo riprendevo in mano. Ogni volta ho trovato messaggi e lezioni di vita inaspettati anche per gli adulti, non solo per i ragazzi». *A. de Saint-Exupéry, Il Piccolo Principe, BUR, 5,90 euro*

GIUSTA COMPETIZIONE

«Nel senso di questo libro io continuo a riconoscermi: non seguire la strada già battuta. Il D'O è un esempio di strategia "Blu Ocean", ripreso come case history ad Harvard. Il segreto per essere competitivi è avere sempre idee nuove». *W. C. Kim, R. Mauborgne, Strategia oceano blu, Rizzoli Etas, 9,99 euro*

LA FORZA DELL'AMICIZIA

«Fabio è un amico e leggo sempre i suoi libri. Questo mi è rimasto nel cuore per il legame che c'è tra i protagonisti. Il "volo", che sia l'amico, quello dell'aviatore o quello del gabbiano, è il fil rouge dei libri a me cari». *F. Volo, Un posto nel mondo, Mondadori, 13 euro*

DALLA RADIO ALLA TAVOLA

Nato dal programma in onda nel fine settimana su Radio24 in coppia con Pierluigi Pardo, è un viaggio attraverso l'Italia e le sue ricette regionali più famose. Da mettere facilmente in pratica, perché spiegate passo passo. *Davide Oldani, Mangia come parli, Edizioni Il Sole 24 Ore, 16,90 euro*

FOTO STEFAN GIFFTHALER

FAGIOLINI CHE FANNO MAGIE

Profumano di verde e sono una squisitezza. Non perdetevi i metro, un emblema dell'estate in Versilia, e gustateli freddi appena scottati o in umido con la pomarola di ANGELA ODONE, foto GIACOMO BRETZEL

Stringhe, metro, metrini, di Sant'Anna, asparagi, serpenti... Chiamateli come preferite, ma quando venite in Toscana cercate questi fagiolini e assaggiateli subito. La famiglia è la stessa del fagiolo, *Phaseolus vulgaris*, è la varietà che li distingue. Si trovano sui banchi dei mercati dei paesi, nei ristoranti e nelle trattorie che fanno cucina tipica. Poi, se guardate con attenzione, li scoverete un po' in tutti gli orticelli casalinghi: verdi brillanti, sodi, lunghi almeno **mezzo metro**, pendono leggeri in mezzo ai loro fiori, di un delicato color viola.

«Sono 66 anni che li coltivo. Ho iniziato con mia moglie Vilma (*si conoscono dalla seconda elementare*, ndr), è lei la vera anima dell'azienda. Gioiosa e munifica come la nostra terra. I semi sono della nostra famiglia da generazioni», dice Giuseppe Del Giudice, detto Feracan, che con il figlio Francesco e la nipote Irene tutte le mattine si alza all'alba per raccogliere prima i fiori di zucca nel campo dietro casa a **Montignoso** (in provincia di Massa-Carrara), poi i fagiolini metrini in un altro terreno alla Renella, una zona poco più in là.

Ci si arriva in un attimo con la bicicletta, su cui monta decisa la bella Irene, oppure con le due Ape guidate da Francesco e da Giuseppe. Scesi, li seguo tra i filari: i tralci delle piante si arrampicano con ordine sulle canne, legati qua e là con precisione, per più di due metri. Francesco mi racconta che per avere i fagiolini pronti per l'estate bisogna fare una prima semina a febbraio, «le piantine vanno protette all'inizio, con la pacciamatura e il tunnel (*quelle piccole serre mobili con il telo di plastica*, ndr) e poi lasciate libere quando le temperature diventano più miti»; e una seconda alla fine di aprile, per prolungare la raccolta ancora per tutto agosto. Lui ha studiato Scienze agrarie a Pisa, ha fatto un master in Biologia biodinamica e quando gli hanno offerto di insegnare, ha preferito tornare alla Renella, per portare avanti l'azienda agricola. Mi spiega come si scelgono quelli pronti e come si raccolgono: «Devi prendere il fagiolino tra pollice e indice appena sotto il picciolo, ruotare leggermente e staccare. Fai attenzione a non rovinare la parte dove c'era il fiore, poi ne fai un mazzetto e lo leghi con uno spago; ecco, sono pronti per il Centro Ortofrutta Montignoso, che si occupa della distribuzione». Poco più in là vedo un filare tutto giallo. «Questi li abbiamo lasciati **andare a seme**. Si sono ingrossati, tra qualche tempo li raccoglieremo, li faremo essiccare e li conserveremo per l'anno venturo». Non resisto e gliene chiedo un paio di baccelli. Con tutti i semi che ci sono in un metro di fagiolino ho la speranza che l'anno prossimo porterò un po' di Versilia su un balcone milanese. E se non saranno fagiolini, almeno fioriranno. ■

«Con la terra ogni giorno è una sorpresa. Ci vuole passione per fare questo mestiere, ma la virtù me l'ha insegnata mia moglie»

Azienda Agricola Spinetti
via Pero 31 (località Renella)
Montignoso (MS)

A sinistra, una pianta di fagiolini metro con i fiori viola. A destra, Vilma Spinetti con pomodori bistecca e zucchine. Sotto, un mazzo di metro. Nella pagina accanto, da sinistra, Francesco Del Giudice, Irene Rochieri e Giuseppe Del Giudice.

LO STATO DELLE PESCHE

A Volpedo, nelle campagne del grande pittore piemontese Giuseppe Pellizza, anche la frutta è un capolavoro. Di dolcezza e profumi di LAURA FORTI

«È la terra, prima di tutto. Questa terra così amata dal Pellizza. E poi la particolarità della coltivazione». Così mi risponde Marco Ravazzano, titolare dell'azienda agricola La Montemarzina, quando gli chiedo perché le pesche di Volpedo sono così speciali. Le varietà non sono diverse da quelle che si trovano anche nel resto d'Italia, e sono proprio la cura e le **modalità del raccolto** a fare la differenza: «I nostri alberi non vengono innaffiati, vivono di sole e pioggia. Così si intensifica la concentrazione zuccherina delle pesche», spiega Marco. «Un'altra particolarità che le rende uniche è che vengono raccolte a mano, a completa maturazione. Non le stacchiamo mai acerbe, per poi farle maturare in celle. Si raccoglie alla mattina, prima che il sole scaldi i frutti, e alla sera sono già in vendita al pubblico. Si comincia dalla parte più alta degli alberi, dove i frutti maturano prima, perché più esposti, poi nei giorni seguenti si prosegue con quelli che via via raggiungono il giusto grado di morbidezza. È la **mano del raccoglitore** che valuta quando staccare i frutti, come atto finale di un processo iniziato dalla cura della terra». Chiedo a Marco, ventisettenne laureando in Ingegneria, qual è il contributo che ha portato all'azienda. «Due braccia in più per l'agricoltura. Che si uniscono a una squadra eccezionale, la mia famiglia. In azienda lavorano mio zio Fausto, agricoltore, mia zia Alessandra e mia mamma Patrizia, che trasformano i frutti in conserve e confetture, la mia cuginetta Giulia, che ha disegnato le etichette, e su tutti la nostra roccia, nonna Rosi. Amiamo quello che facciamo, e abbiamo una passione condivisa per il nostro straordinario territorio». Passione che trapela evidente dalle parole di Marco e dalla sua competenza: «Quando un cuoco ordina le mie pesche gli chiedo sempre per che cosa gli servono. Perché in alcuni casi è necessario puntare sull'estetica, in altri può essere migliore una pesca che magari ha preso la grandine e che, per "curarsi" ha prodotto più zucchero, diventando più dolce». Chi, cuoco o massaia, non sognerebbe un fornitore così? *lamontemarzina.com* ■

Marco Ravazzano e le pesche prodotte nella sua azienda, La Montemarzina. In alto, *Il quarto stato*, dipinto da Giuseppe Pellizza tra il 1898 e il 1901.

FOTO AG. GETTY IMAGES

PER ACETO PONTI

A CIASCUNO IL SUO

Grazie al Disciplinare di Produzione dell'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. ci sono regole precise per la realizzazione di uno dei prodotti che il mondo ci invidia. Deve essere fatto nelle acetaie delle province di Modena e Reggio Emilia con i mosti ottenuti dai **7 vitigni più coltivati** in regione – Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni– che garantiscono acidità e zuccheri perfetti. L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. di Ponti nasce nell'acetaia di Vignola, con quantità di mosto, tempi di maturazione e densità minimi superiori a quelli stabiliti dal Disciplinare. È il risultato della lenta maturazione di aceto di vino di alta qualità Ponti e di mosto d'uva cotto e concentrato in tini, botti e barrique di legni diversi e per periodi diversi, in modo da conferire a ciascun aceto caratteristiche uniche. In questo modo, Ponti può offrire un Aceto Balsamico di Modena I.G.P. per ogni preparazione: quelli più freschi e leggeri si sposano alle insalate e alle verdure, quelli dal gusto più deciso sono ottimi con i risotti, il pesce e la carne; quelli più invecchiati e strutturati sono ideali sulla frutta, sui formaggi e con il cioccolato. ● **WWW.PONTI.COM**

SISTEMA DI CLASSIFICAZIONE PONTI

Con l'esperienza di chi fa aceto da nove generazioni, Ponti ha creato uno strumento chiaro e trasparente per segnalare su ciascuna etichetta le caratteristiche di ogni Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Il sistema, garantito da SGS, leader mondiale delle certificazioni, permette ai consumatori di scegliere in modo facile e immediato l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. che meglio si abbina ad ogni ricetta.

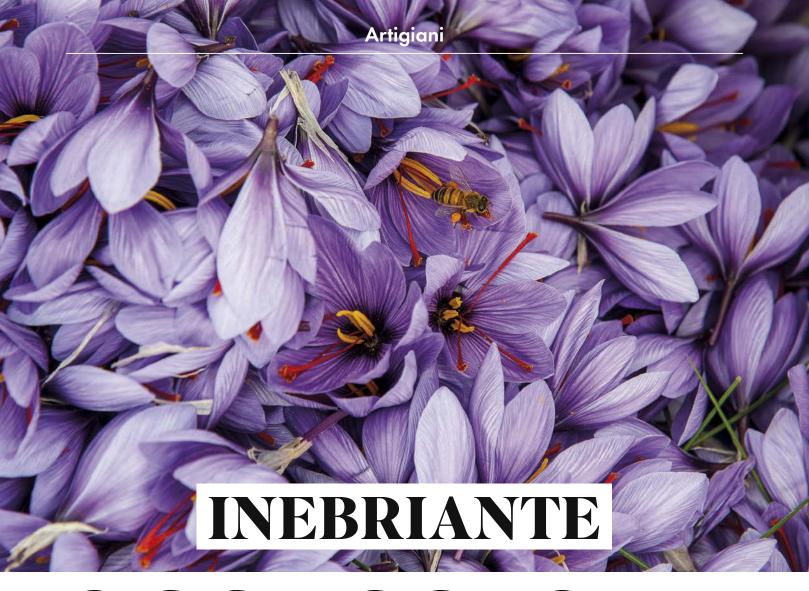
MATURAZIONE

In questa fase l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. si arricchisce dei profumi e dei sapori che lo rendono unico. Ponti lascia maturare e invecchiare i suoi Aceti Balsamici di Modena I.G.P. in botti di legno pregiato ben oltre il minimo richiesto dal Disciplinare di Produzione.

MOSTO

È l'ingrediente essenziale per la produzione dell'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., le cui caratteristiche qualitative variano a seconda della quantità del mosto d'uva cotto o concentrato utilizzato. Ponti usa una percentuale di mosto superiore a quella minima prevista dal Disciplinare.

DENSITÀ

Insieme al colore, è una delle caratteristiche più importanti per valutarne la qualità. Il grado di morbidezza e la complessità del gusto dipendono dalla quantità di mosto concentrato o cotto presente nella ricetta. La gamma Ponti comprende aceti con diversi livelli di densità, per i migliori abbinamenti con le ricette della tradizione.

INEBRIANTE OSSESSIONE

Richiede ore di lavoro e si pesa al grammo: lo zafferano italiano brilla nel mondo per la sua bontà. Ecco i segreti dell'oro «effimero»

di SARA TIENI

Ha un che di leggendario il potere che lo zafferano ha esercitato attraverso i secoli. Il mito greco racconta che il giovane Croco, a causa dell'amore, non approvato, per la ninfa Smilace, fu punito e trasformato dagli dei in un bel fiore, il *Crocus sativus*, nome botanico di una pianta alta appena una decina di centimetri, dalle foglie filiformi e dai pistilli scarlatti. L'oratore ateniese Isocrate sembra poi che lo usasse per profumare i guanciali e favorire visioni notturne. Al di là della letteratura, questa **spezia preziosa** continua oggi a far parlare di sé per l'indotto economico che produce. Se l'origine oggi accertata è in Asia Minore, e un tempo veniva utilizzato principalmente nell'arte tintoria, come cosmetico e medicamento, oggi il suo mondo è la cucina. La produzione globale è di circa **178 tonnellate**, di cui il 90% proviene dall'Iran; il restante 10% si deve a Spagna, India, Grecia, Marocco e Italia. Nel nostro Paese, quella annua è strettamente legata al clima e oscilla tra 450 e 600 chili, occupando circa 50-55 ettari del suolo nazionale. Si coltiva in Sardegna, Abruzzo, Toscana, Umbria e Marche ma realtà cooperative o singoli produttori stanno emergendo anche in Sicilia, nelle Cinque Terre, in Valtellina e in altre zone lombarde, in Puglia e nella Tuscia. I dati sono dell'Associazione Zafferano Italiano *(zafferanoitaliano.it)*, fondata nel 2012 a Perugia, a cui aderiscono zone produttive con marchi territoriali e aree in cui vi è il riconoscimento della denominazione di origine protetta così come disciplinata dall'Unione europea. Tra i requisiti che certificano la qualità di questa spezia, oltre a raccolta e lavorazione manuali, la lunghezza degli stimmi: da 1 a 3,5 centimetri. ■

FOTO G. PIGOZZI, M. TOZZI, G. PAOLUCCI

Alcune fasi della coltivazione, la raccolta e la tostatura artigianale dello zafferano abruzzese prodotto sull'Altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila, tra i migliori del mondo. Nella pagina accanto, lo zafferano lombardo di Collina d'Oro.

PISTILLI D'ITALIA

Quattro produttori e le loro dorate eccellenze, tra tecniche biodinamiche e gesti antichi

L'ORO DEL LAGO
COMO, LOMBARDIA

Nomen omen: si chiama **Collina d'Oro** lo zafferano, scelto anche da Oldani, coltivato a Faloppio, sui dolci declivi che danno sul lago di Como. Dietro c'è la visione di Rolando Germani, che ha introdotto la coltivazione ex novo e per la prima volta in Nord Italia. «Iniziai nel 2013, con l'impianto di 135 crochi, l'anno dopo i bulbi erano già ottomila: merito del clima ideale e di un terreno ricco di minerali». Le piante sono state selezionate tra le migliori varietà italiane e della regione spagnola Castilla-La Mancha, Mecca di questa spezia. *zafferanoacomo.com*

PURO E MISTICO
CASCIA, UMBRIA

Viene citato anche nel Cantico delle Creature di San Francesco d'Assisi e impiegato nella colorazione dei codici miniati, lo zafferano purissimo di Cascia. Qui nasce spontaneo sulle montagne e se ne hanno notizie della coltivazione, tramandata di generazione in generazione, fino al 1600, per poi scomparire. Nel 1999 un **consorzio** di agricoltori ne fa rinascere l'arte. Un esempio? L'azienda di Roberto Persiani a Colmotino, piccola frazione vicino a Cascia, a 930 metri sul livello del mare. Il segreto? «La purezza dell'aria». *zafferanodicascia.com*

OPERA COLLETTIVA
L'AQUILA, ABRUZZO

Si fregiano della dicitura di Zafferano dell'Aquila Dop i produttori della Cooperativa dell'**Altopiano di Navelli**. Considerato tra i migliori zafferani del mondo, ha un aroma insolitamente pungente che, una volta lavorato, resiste anche per dieci anni. «I primi bulbi sono stati importati dalla Spagna, nel XII secolo, dal monaco domenicano Santucci, originario proprio di Navelli ed esperto botanico. A oggi ne produciamo solo 40 chili per tutta la Piana». *zafferanoaltopianonavelli.it*

ANCESTRALE
TURRI, SARDEGNA

Coltivato nelle campagne di Turri, San Gavino Monreale e Villanovafranca (Marmilla), lo zafferano di Sardegna Dop affonda le radici ai tempi dei Fenici, primi importatori di bulbi. L'isola si presta bene alla coltivazione per il clima secco e poco piovoso. Tradizione locale: durante le fasi di separazione ed essiccazione alcuni coltivatori più esperti manipolano gli stimmi con le dita unte di olio di oliva per migliorarne aspetto e conservabilità. Tra le aziende più rinomate la **Itria**, della famiglia Picchedda. *zafferanoitria.it*

FERRAGOSTO IN MEZZE MANICHE

Semplicemente foglie di menta e sugo di pomodoro oppure rafano fresco, limone e pecorino. Essenziale? Sì, e sbalorditivo

ricette **ALESSANDRO PROCOPIO**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Piatti **Rosenthal**, vassoio nero **Alessi**, coppa gialla, macinapepe e brocca arancione **Yoox**, bicchiere **Zafferano**.

Mezze maniche, pomodoro e menta

FACILE – 25 MINUTI
PIÙ 30 MINUTI DI RIPOSO
VEGETARIANA – PER 4 PERSONE

Per la salsa
Lavare e pulire 1 kg di pomodori datterini. Frullare e setacciare.

Per l'olio alla menta
In un pentolino scaldare 100 g di olio di semi di girasole a 70 °C; spegnere e unire 80 g di foglie di menta. Lasciare in infusione per 30 minuti, quindi filtrare.

Per la pasta
In una casseruola tostare 400 g di mezze maniche con 40 g di olio extravergine di oliva e una presa di sale. Cuocere bagnando la pasta con la salsa di pomodoro, aggiungendola poco per volta, come per un risotto; quando la pasta sarà cotta al dente, togliere dal fuoco e mantecare con 40 g di olio alla menta.

Per la finitura
Appoggiare qualche foglia di menta su un piatto rivestito con la pellicola, ungere di olio, coprire con altra pellicola, forarla e cuocerle in microonde per 2-3 minuti. Disporre la pasta nei piatti e guarnire con queste foglie di menta croccanti.

Calamarata cacio, pepe, limone e rafano

FACILE – 25 MINUTI
VEGETARIANA – PER 4 PERSONE

Per la salsa
In un pentolino far bollire 400 g di latte, addensare con 30 g di amido di mais diluito in 50 g di acqua, togliere dal fuoco e incorporare 150 g di pecorino romano grattugiato; frullare e setacciare.

Per la pasta
Cuocere 400 g di pasta tipo calamarata in abbondante acqua bollente salata, scolare e condire con la salsa. Regolare di sale, se necessario.

Per la finitura
Disporre la pasta nei piatti e cospargere con la scorza di 1 limone, pepe nero macinato al momento, 5 g di rafano fresco grattugiato e 10 g di pecorino romano grattugiato.

QUESTIONE

Davide Oldani a Cornaredo (MI), fotografato davanti alla chiesetta di San Pietro all'Olmo. Sulla destra, sculture in ferro e lamiera dell'installazione *Foresta rossa* di Velasco Vitali.

DI CUORE

Un ristorante alle porte di Milano, un ragazzo che sognava il calcio e si è trovato con una toque sulla testa. Davide Oldani ci racconta la sua visione di cucina e quanto merito ci vuole ad arrivare qui

di MADDALENA FOSSATI, foto STEFAN GIFTTHALER

LA GIACCA DA CUOCO È DI **BRAGARD**

Un po' più a destra, sì, aspetta, più in là, ecco, perfetto. Quando parli con Davide Oldani, hai sempre la sensazione che stia appoggiando il cuore sul tavolo e lo disponga esattamente dove aveva previsto oppure che sia in procinto di gettarlo addirittura oltre l'ostacolo. E il cuore di cui parliamo è sempre il suo. Affettuoso, diretto, schietto, determinato.

Eccolo, chef stellato, sottile come un giunco, dinamico come un ragazzino. Siamo al D'O, si siede alla table du chef, quella per intenderci più vicina all'azione dei fuochi accesi, con gli occhi che si spostano dai miei alla cucina e ritorno, tante volte. Se alza un sopracciglio, non sono mai buone notizie. Intanto il telefono suona, eccome se suona perché, se in tempi pre-Covid il D'O aveva una lista d'attesa oltre i sei mesi, adesso tutto sta già tornando come prima.

È così da quando nel 2003 aprì un «localino» (erano 30 coperti per 80 metri quadrati) a pochi passi da quella piazza dove è cresciuto e dove oggi c'è uno dei ristoranti più famosi d'Italia, uno dei 93 dell'associazione d'eccellenza Le Soste. Qui trionfano le sculture in ferro e lamiera intitolate *Foresta rossa* di Velasco Vitali che ha illustrato lo spazio con un colpo di geniale creatività proprio davanti al circolo Acli dove i vecchietti del quartiere vanno a giocare a scopa. La brigata si muove veloce e silenziosa con gesti ripetuti e conosciuti. Eccolo Davide che conosco da anni, e come sapete è sempre difficile intervistare chi conosci bene.

E allora cominciamo dal principio: Gualtiero Marchesi.
«Il mio sogno vero era il calcio. Ero una punta, quello che doveva portare la palla in rete. Poi dovetti lasciare per un infortunio. Non ero un gran studioso e frequentavo la scuola alberghiera Carlo Porta mentre mio fratello Walter, che è più grande di otto anni, studiava all'università. Tramite un amico di mio padre arrivai nella cucina del signor Marchesi».

Il primo incontro.
«In Bonvesin de la Riva. Non lo conoscevo di fama e allora c'erano poche realtà come Il Sole di Ranco, che all'epoca aveva due stelle Michelin (*il padre del nostro cuoco Davide Brovelli*, ndr), la Bice, il Cavallino Bianco ad Aosta, Santini. Il maestro mi colpì perché aveva dei modi cortesi e una gentilezza straordinaria nel trattare tutti, dal lavapiatti al commis, passando per i capi partita. Ci credi che non gli ho mai sentito alzare la voce o avere dei modi sgarbati? Non posso dire la stessa cosa di me perché quando mi arrabbio qualche parola mi scappa. C'erano tanti francesi e tedeschi tra cui Ernst Knam. Io rispetto a Berton e Cracco arrivai prima perché ero già a Milano. Marchesi intanto andava sempre avanti, aveva già le opere d'arte di Arnaldo Pomodoro sui tavoli, le lampade come l'Arco di Achille Castiglioni... ripeteva sempre che i giovani sono come spugne, assorbito tutto se ne vanno. E in effetti andò proprio così».

Una leadership, la sua, molto contemporanea.
«Sì, lui aveva capito prima degli altri che possiamo innamorarci di questo mestiere senza decapitarci la vita. Quando ero ragazzo ho lavorato a Le Gavroche, a Londra, da Albert Roux. Facevano cento coperti a pranzo e cento a cena. Io ero alle carni e Gordon Ramsay ai pesci. Si andava in cucina a prendere le pentole migliori alle sei del mattino così eri tranquillo nelle ore successive. Era una competizione tosta ma pulita, meritocratica. Lo chef veniva da noi e ci passava in rassegna. Dovevamo avere giacca immacolata e barba fatta. Un giorno mi ammonì perché non ero rasato alla perfezione e ricordo di essermi giustificato dicendo che avevo la pelle sensibile. Lui alzò le spalle come dire "il problema non è mio". In effetti capitò ancora qualche volta, poi mi abituai. Non è un caso che poi Gordon si sia ispirato a queste esperienze per il suo programma televisivo *Hell's Kitchen*. Comunque ho imparato una cosa importante».

«È importante far capire ai giovani che si può essere cuochi senza decapitarsi la vita»

Ovvero?
«Nella vita non devi mai essere stronzo perché prima o poi paghi. E a corredo ti dico anche che non bisogna mai dire le bugie. E poi conta trovare la passione. Ne basta una, se sono troppe ci si confonde, ci si perde via. Sei invece ti concentri su una sola, hai qualche chance di vincere».

E poi c'è stato Alain Ducasse.
«Uno che gioca in un altro campionato. Mi ha sempre colpito perché chiede sempre: com'è andato il servizio? Clienti felici? Ha una delicatezza straordinaria, da fuoriclasse. Modi soft, colti, intelligenti, quell'educazione che assimili dai genitori e dai maestri».

I tuoi genitori sono sempre stati un modello, ne parli spesso.
«Puoi credere che in tutti gli anni che mio padre e mia madre sono stati insieme non ho mai sentito uno mancare di rispetto all'altro? Mai. Mi sembra un insegnamento solido. È per questo che ho aperto il locale nella piazza della mia infanzia, in un posto impensabile per prendere una stella Michelin eppure il mio puntino sul mappamondo è qui, e i miei clienti sono sempre stati sanpietrini, cornaredesi, milanesi, lombardi e italiani e poi certo gli altri. Posso dire che sono uno chef che si è adattato al territorio e non viceversa e non è una coincidenza che dopo la pandemia il D'O sia comunque pieno».

Con la cucina pop hai svoltato.
«La cucina pop è stata la mia fortuna, il fine dining accessibile a tutti e la parola pop non poteva che essere abbinata al cibo. L'unica strada veramente universale. Se pensi alla musica pop non arriva ai non udenti, l'arte pop ai non vedenti, la cucina è per tutti. Tutti abbiamo un palato più o meno sofisticato e i miei piatti seguono un metodo specifico, un gioco di equilibri e di contrasti, l'alternanza tra croccante e morbido, dolce e salato che caratterizza i miei sapori a cominciare dal mio piatto più famoso: la cipolla caramellata».

Parliamo delle donne della tua vita.
«Mia mamma, Evelina, Camilla Maria, la mia famiglia. E poi Rosangela Percoco che segue i miei progetti editoriali (*Davide è a quota dieci libri*, ndr). Non esiste la quota rosa per me, potrei chiamarmi Davida Maria se il mio nome fosse declinabile al femminile. Ti dico solo che quando ho iniziato la scuola le ragazze erano quattro, oggi nell'alberghiera di Cornaredo da me voluta sono il 40 per cento».

Se ti dico Italia, cosa ti viene in mente?
«È un passe-partout di chiarezza, di purezza, tutti siamo innamorati dell'Italia. Noi italiani dobbiamo fare squadra ancora di più, tutelare la nostra identità. E ci riusciremo. Fino a pochi anni fa non esisteva una cucina, una rete di ambasciatori del gusto, in pochi decenni è già tutto cambiato. Ora si tratta di accelerare. Molto». ■

I TRE GIOIELLI DI ZIBELLO

l'aroma della nebbia, ecco quello che rende unici al mondo i salumi prodotti nell'area di Zibello, piccolo comune della Bassa Parmense. Grazie a estati torride e umide ma soprattutto a inverni rigidi, avvolti in una coltre di densa *fumära* (come chiamano qui la nebbia), i culatelli, le pancette e le coppe acquistano una dolcezza e una nota aromatica senza pari, e una capacità di affrontare le lente maturazioni alle quali si deve il loro gusto fine e ricco. Nelle trattorie e nelle case emiliane queste specialità si accompagnano per tradizione con bicchieri di Lambrusco e fette del pane tipico, la micca. Negroni le porta sulle tavole di tutta Italia, pronte da provare, e *La Cucina Italiana* le mette al centro delle cene e delle merende d'estate reinventando il classico tagliere con abbinamenti nuovi che valorizzano al massimo l'arte dei mastri salumieri dell'area di Zibello.

WWW.NEGRONI.COM

COPPA DI ZIBELLO NEGRONI

Dolce, dalla consistenza sorprendentemente avvolgente e dal profumo intenso, è ottenuta dalla lavorazione del fascio muscolare del collo di suini nazionali pesanti, che viene salato con un procedimento artigianale, impreziosito con aromi, insaccato in un budello naturale e lasciato maturare a lungo. Per un abbinamento originale, assaggiatela con le **mandorle salate** e i **taralli di grano arso**. Ottima anche con il pane ai **semi di sesamo**.

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

È il re del salumi, prodotto secondo le norme del disciplinare con cosce di suino italiano pesante. Lavorato a mano, viene insaccato in una vescica di suino, legato, asciugato e quindi posto a stagionare nelle antiche cantine di Villa Gambara. Per il suo aroma inconfondibile ben si presta a essere assaporato con ingredienti semplici come su una fetta di **pane casereccio** con un **ricciolo di burro**. Accompagnatelo con il fresco contrasto di **melone** e **fichi**.

PANCETTA DI ZIBELLO NEGRONI

La carne proveniente solo dall'addome di suini pesanti nazionali viene salata, speziata, arrotolata e stagionata fino a ottenere una pancetta dal sapore particolarmente dolce con un aroma ricco e una consistenza che si scioglie in bocca. Ecco perché sta così bene con fette di **pane rustico** caldo, come pure con **frutta croccante** fresca e profumata. Da bere, un calice di Malvasia Colli di Parma Doc, leggermente frizzante.

Dal 1907 Negroni è la stella della salumeria italiana. Nel suo laboratorio di Zibello, in provincia di Parma, produce tre tipiche specialità locali e le confeziona in atmosfera protettiva, per preservarne a lungo tutta l'essenza di gusto e profumo nelle fette sottili.

DAI, USCIAMO! A MILANO

Non credete alla canzone: per gli innamorati (e per gli amici) non è strano vivere in questa città che con il suo modo discreto di sempre aiuta gli incontri e la felicità. Anche con un aperitivo nei posti giusti, anche in agosto

di ELEONORA COZZELLA e ANGELA ODONE

I cocktail di queste pagine sono due *signature* dell'Emporio Armani Caffè e Ristorante. Sullo sfondo, piazza del Duomo. Nella pagina accanto, da piazza Cordusio si scorge la torre del Filarete (1452) al Castello Sforzesco.

FOTO **GUIDO BARBAGELATA, AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK**

Quasi a compensare la clausura dei mesi scorsi e invitarci a uscire e ritrovare gli amici oltre lo schermo di computer e smartphone, l'estate di Milano si offre – e promette di continuare a farlo – nel segno di un cielo insolitamente azzurrissimo. E all'ora del tramonto, l'ora dell'aperitivo che è nei geni della socialità meneghina, i colori della città abbandonano la classica sfumatura «grigio Milano» – versione italica, più elegante e meno malinconica del fumo di Londra – per aprirsi in una luminosa palette di arancio, viola, bluastro.

È dunque il momento di uscire per il rito del cocktail pre-cena, e farlo preferibilmente a piedi per scoprire la città guardando all'insù. Ammirando così l'appassionata aspirazione, quasi velleità, dei milanesi di creare veri e propri giardini su balconi e terrazzi. In fondo, il bosco verticale di Stefano Boeri a Porta Nuova è una rielaborazione intellettuale di quello che si è sempre fatto. Identitario proprio come la consuetudine dell'aperitivo, rito che ha i suoi tempi, modi e luoghi e merita la massima cura. Guai a svilirlo con drink annacquati e mal assemblati o a vilipenderlo con olive grinzose e pizzette appassite. «Il declino dell'aperitivo potrebbe essere uno dei fenomeni più deprimenti del nostro tempo», avvertiva Luis Buñuel. Perché sin dalla fine del Settecento, a cominciare dalle regioni del Nord, gli italiani si sono affezionati all'incontro →

al bar con amici e colleghi per sorseggiare una bevanda come preliminare della cena.

Il consiglio è dunque di incamminarsi per via Brera fino ad arrivare su piazza della Scala, muovere lo sguardo tra il Teatro e il palazzo comunale e farsi tentare da diverse ipotesi. Fermarsi da Vòce Aimo e Nadia, con i cocktail da gustare nel verde di Vòce in Giardino, tra le Gallerie d'Italia e l'antica Casa del Manzoni. Oppure continuare la passeggiata lungo via Manzoni per concedersi una pausa di sofisticata bellezza nel mondo di Armani e all'Emporio Armani Caffè e Ristorante, sedersi anche qui all'aperto e scegliere dalla drink list uno dei loro cocktail *signature classic*, un vellutato Holistic Negroni (prima e dopo cena) oppure, se avete sete, uno Spritz mediterraneo, rinfrescante, con rosolio al bergamotto e sciroppo di timo.

O abbandonarsi all'attrazione magnetica della galleria Vittorio Emanuele II, scelta anche da Cracco con il suo ristorante gourmet e il bistrot-caffetteria. La sosta turistica al mosaico al centro della galleria (con relativi gesti apotropaici) è il pendant della sosta al Camparino. Che vuol dire il fascino →

Il barman Mattia Pastori al bancone dell'Emporio Armani Caffè. A destra, la scala che porta al Ristorante e il Giardino in via Croce Rossa, alla fine di via Montenapoleone.

DALLA DRINK LIST DI EMPORIO ARMANI CAFFÈ E RISTORANTE

Holistic Negroni

Per 5 cocktail

Raccogliere in un contenitore 15 cl di Martini Riserva, 15 cl di Bitter Martini Riserva Rubino, 15 cl di Gin Star of Bombay e 5 cl di olio di nocciola e lasciare in infusione per 24 ore a temperatura ambiente. Trasferire l'infusione in freezer; quando l'olio sarà congelato, filtrare attraverso un cono di carta da filtro (vanno bene quelli per le macchine del caffè americano). Questa tecnica si chiama *fat washing*, si può usare con tutti i tipi di grassi (vegetali e animali) e serve per aggiungere al cocktail l'aroma del grasso scelto e una texture più setosa. Distribuire in 5 tumbler bassi un solo grosso cubo di ghiaccio (esistono in commercio gli stampi in silicone adatti). Raccogliere l'infusione in un mixing glass (grande bicchiere tipo caraffa per miscelare) raffreddato con ghiaccio, mescolare brevemente e versare nei 5 tumbler. Decorare con fiori edibili (noi abbiamo usato una piccola viola del pensiero) e servire.

Saint-Tropez Cobbler

Per il Cognac infuso alla banana

Frullare ½ banana con 30 cl di Cognac Rémy Martin Vsop (questa sigla indica il grado di invecchiamento del Cognac e si traduce con Very Superior oppure Very Special Old Pale). Lasciare riposare per 24 ore. Filtrare con un filtro di carta tipo quelli da caffè americano. Conservare il Cognac infuso alla banana in una bottiglia di vetro in frigo per 2 settimane al massimo.

Per 1 cocktail

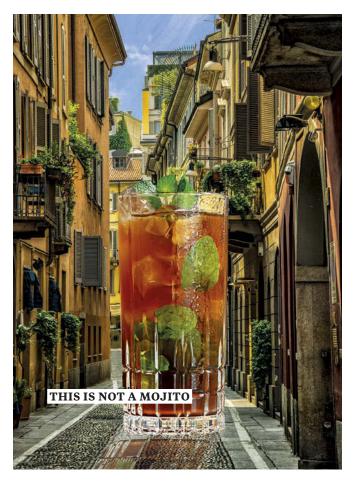
Raccogliere in uno shaker con ghiaccio 4,5 cl di Cognac infuso, 1,5 cl di succo di limone, 1,5 cl di Sandeman Ruby Porto e 1,5 cl di sciroppo di orzata. Shakerare per dieci secondi, filtrare in un calice a stelo corto con tanto ghiaccio tritato e foglie di menta. Decorare con frutti di bosco.

This is not a Mojito

Per 1 cocktail

Raccogliere 15 cl di Amaro Ramazzotti in un pentolino e far ridurre fino a ottenere 3 cl di liquido. Diluire nuovamente con acqua fino a ottenere ancora 15 cl (questa dose basterà per 4 cocktail, quello che avanza si conserva in frigo in una bottiglia di vetro per una settimana). Raccogliere nel bicchiere 2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo, 2 cl di succo di limone, 3 cl di riduzione di amaro e 3 foglie di menta. Mescolare con un cucchiaino lungo, unire il ghiaccio e colmare con 6 cl di succo di mela biologico. Decorare a piacere con menta fresca.

FOTO GUIDO BARBAGELATA, SIMONA BRUNO, AG. GETTY IMAGES, AG. AWL

Sugli sfondi, l'Arco della Pace, monumento neoclassico di Luigi Cagnola; a sinistra, uno scorcio del quartiere di Brera; sotto, il Naviglio Grande.

The Gentlemen

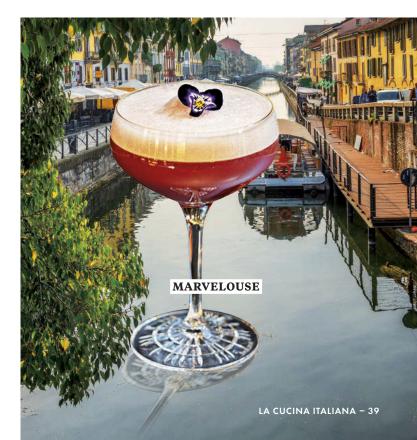
Per 1 cocktail

Filtrare 4 cl di succo di pompelmo rosa ben freddo attraverso un colino fine. Raccogliere 4 cl di Americano Cocchi, 2 cl di Vodka Grey Goose, 2 cl di sciroppo di zucchero e il succo di pompelmo filtrato in un sifone. Gassare con due fiale di gas (è estremamente importate che gli ingredienti siano ben freddi). Servire in calice da vino con ghiaccio e decorare con un lampone. Senza il sifone: sostituire lo sciroppo di zucchero e il succo di pompelmo con una bibita gassata al pompelmo; in questo caso raccogliere nello shaker con ghiaccio la vodka e il vermut, shakerare per meno di 10 secondi, poi filtrare nel calice da vino con nuovo ghiaccio e colmare con la bibita gassata al pompelmo. Decorare con un lampone.

«Io Milano l'ho scelta. Non soltanto come luogo in cui vivere, ma come modo di vivere. Per la sua energia, la forza di ricominciare» **Giorgio Armani**

Marvelouse

Per 1 cocktail

Sciogliere 1,5 cl di miele di acacia in 1,5 cl di acqua ottenendo così un'acqua di miele. Raffreddare una coppa da Champagne mettendola in freezer oppure riempiendola di ghiaccio. Il ghiaccio andrà eliminato prima di versare il cocktail. Raccogliere nello shaker, con ghiaccio, 3 cl di Rum Brugal, 3 cl di visciolata (vino di visciole), 1,5 cl di spremuta di pompelmo rosa, 1,2 cl di distillato di carruba, 0,5 cl di albume pastorizzato (si trova in vendita nei supermercati) e la metà dell'acqua di miele. Shakerare energicamente, filtrare il cocktail nella coppa, decorare e servire subito.

di un locale iconico, simbolo di aperitivo dal 1915 e ponte tra passato e futuro della socialità da tardo pomeriggio. Qui si incontravano protagonisti della vita culturale come Arrigo Boito, Tommaso Marinetti e altri colleghi scapigliati; qui Davide Campari – figlio dell'inventore dell'omonimo bitter – volle arredi liberty, realizzati da famosi artigiani italiani; qui un sistema innovativo garantiva un flusso continuo di acqua gassata direttamente dalle cantine, offrendo ai clienti un Campari e soda sempre perfetto e ben freddo.

Oggi il Camparino è cuore pulsante di questa ritrovata possibilità di incontro, che celebra con un drink dedicato, il Compadre, e un nuovo menù firmato dallo chef Davide Oldani, protagonista della seconda vita del locale. Dove si respira un'atmosfera magica, grazie anche al restauro filologico curato dall'architetto Piero Lissoni. È proprio lui a suggerire di assaporare un semplice Campari e gin shakerato.

Se il rito dell'aperitivo ha una sorgente – in centro – ha poi centinaia di rivoli in tutta la città: bar storici, locali giovani, speak easy e caffè, dai Navigli al quartiere Isola, da Porta Venezia a via Solferino. Semplici o raffinatissimi, per un calice di vino o un drink da campionato bartender. L'importante è la voglia di ritrovarsi. E in questa Italia post-lockdown è potente la riscoperta dei bar di quartiere dove si incontrano facce amiche e magari si può ordinare «il solito». È l'esplorazione del vicinato, piena di rassicurazione ma anche di sorprese. Come quel giorno fantasticamente azzurro. ELEONORA COZZELLA ■

La sala Spiritello del Camparino nel restauro di Piero Lissoni, che esalta il decoro storico. A sinistra, l'ingresso in stile Art Nouveau.

«Sapessi com'è strano / Darsi appuntamento a Milano / A Milano / In un grande magazzino / In piazza o in galleria / Che pazzia / Che pazzia»

Dalla canzone *Innamorati a Milano*, scritta nel 1965 da Alberto Testa e Memo Remigi e portata al successo da Ornella Vanoni

Il centro della galleria Vittorio Emanuele II. A destra, Ornella Vanoni.

FOTO AG. GETTY IMAGES

NEGRONI

SPIRITELLO AMERICANO

PAN'COT
ALLA CARBONARA

APERITIVO AL CAMPARINO IN GALLERIA

Negroni

Per 1 cocktail
Riempire di ghiaccio un tumbler basso e poi versarvi 3 cl di Campari, 3 cl di 1757 Vermouth Rosso di Torino e 3 cl di Bulldog Gin. Mescolare delicatamente usando un cucchiaino lungo e completare con una fetta di arancia.

Spiritello Americano

Porta il nome del manifesto disegnato da Leonetto Cappiello nel 1921
Per 1 cocktail
Riempire di ghiaccio un tumbler alto, versarvi 5 cl di Campari, 5 cl di fermentato di uva fragola e riduzione di Porto rosso. Colmare con una spruzzata di seltz oppure di soda e decorare con un cubetto di gelatina di uva fragola.

Pan'cot alla carbonara

Il pan'cot classico è una ciambella lievitata; questa, in particolare, viene arrostita con Grana Padano così che si formi una crosticina croccante. Al centro si dispongono cubi di guanciale, saltati e ricoperti da una salsa «alla carbonara», preparata con tuorli montati con burro chiarificato, sale, pepe, aceto e grana. Per completare, pecorino sardo grattugiato, pepe macinato, e guanciale croccante tagliato molto sottile.

PER IPER LA GRANDE I

I cuochi dei punti vendita sono dei veri appassionati, professionisti specializzati, formati nella Scuola dei Mestieri di Iper La grande I, dove l'insegnamento unisce la tradizione di ieri all'esperienza di oggi.

PRONTO E FRESCO FAST GOOD

Cinque porzioni di frutta e verdura al giorno: le indicazioni per un'alimentazione variata sono semplici, molto meno riuscire a portarle in tavola davvero. Ma da Iper La grande i c'è una grande cucina a vista, dove ogni giorno vengono lavorate frutta e verdura fresche del momento e tutti gli ingredienti della dieta mediterranea. Con semplicità: i legumi sono ammollati e bolliti; il riso integrale cotto in pentola; gli ortaggi lavati e affettati, lessati o lasciati crudi; la frutta è pronta da mangiare oppure da bere in colorate centrifughe e frullati. Sul banco del Pronto fresco si trovano tanti prodotti di stagione cucinati come a casa con tecniche che ne preservano le proprietà: da gustare solo con un filo di olio; pratici, da usare come basi per ricette creative (che così diventano molto più veloci da realizzare!). Insieme ai piatti del banco gastronomia, c'è tutto quello che serve per i pranzi fuori casa, per le cene con tutta la famiglia e per le gite fuori porta all'insegna del gusto e del benessere. ● **WWW.IPER.IT**

Niente attese: con la nuova App di Iper La grande si possono ordinare il pranzo, la cena o il cestino del pic-nic direttamente dal vostro smartphone e prenotare il ritiro nel punto vendita più vicino. Il pagamento avviene al momento del ritiro sia in contanti sia con carta di credito, bancomat o buoni pasto.

SPERIAMO CHE SIA FEMMINA

Le posate della nonna (Compasso d'Oro per il design) e il polpettone della mamma, candelabri che si abbracciano. Per Lorenza Luti la tavola si costruisce «generazione dopo generazione» di SARA TIENI, foto JACOPO SALVI

Lorenza Luti nella sua casa milanese: in primo piano, la sedia Madame disegnata da Philippe Starck per Kartell, con fantasia di Emilio Pucci, che riprende il Duomo di Milano. Alla parete, un quadro di Enrico Baj.

Si cucina molto – e si tramandano ricette di madre in figlia – a casa di Lorenza Luti, Direttore Marketing & Retail dell'azienda di famiglia, la Kartell, un pezzo di storia del design milanese, fondata nel 1949 da Giulio Castelli, a oggi 150 flagship store e 850 spazi nel mondo. Una laurea in Bocconi, un'esperienza nella moda, con Ermenegildo Zegna, a Parigi, Lorenza ci accoglie nel suo appartamento di Milano, avvolto da una terrazza che sembra un bosco. La casa è dominata da bianco, nero e verde, «i miei colori preferiti», spiega la nostra ospite, e il silenzio è irreale per essere in città.

Alle pareti tante foto in bianco e nero, di una Hollywood quasi aristocratica, danno un tono da galleria contemporanea. Non a caso Lorenza si occupa anche del Museo Kartell, a Noviglio, vincitore del premio Guggenheim come miglior museo d'impresa. Quello che colpisce, oltre a un profumino d'arrosto nell'aria, è la tavola imbandita elegantemente, molto **cosmopolita**, con sipario di piante sul fondo: i tovaglioli di lino, perfettamente stirati, coordinati alle tovagliette, «in estate le preferisco alla tovaglia», si abbinano a ricordi e pezzi di famiglia. Ci sono ciotole comprate durante una vacanza a Panarea, i candelabri affusolati dal nome evocativo Abbracciaio di Philippe Starck, «perché sembrano due rami che si abbracciano amorosamente», ma anche le lanterne a led Lantern, di Fabio Novembre, visto che «l'illuminazione della tavola è un tema importante quanto i piatti: è suggestione».

Ci sono le fondine, trasparenti come l'acqua, Jellies Family di Patricia Urquiola e i sottopiatti della linea I.D. Ish by D'O by Davide Oldani: tutti pezzi della collezione Kartell in tavola. Dello chef milanese Lorenza parla con affetto: «Davide è davvero una persona interessata genuinamente al design, con

lui abbiamo lavorato sulla funzionalità, sul tema del bianco. Con Patricia su colore e **giocosità**».

Dalla cucina arriva un sontuoso antipasto, servito con bollicine Ferrari Trento: un'insalata di astice alla catalana, «la mangiamo spesso a Forte dei Marmi, è uno dei piatti preferiti da me e da mio padre». I calici, in vetro di Murano, sono un regalo di mamma Maria, «la vera maestra dell'arte del ricevere: ancora oggi cucina insieme con diverse amiche per l'associazione no-profit Il Club del Fornello, fondata dalla giornalista e scrittrice Anna Toffoletto», racconta Lorenza mentre sfoglia un quaderno di ricette. «Le conservo da quando, nel 1989, avevo undici anni, andavo a casa di Anna, ogni giovedì, per imparare una o due ricette: con altre bambine facevo parte di Le Fornelline, una sorta di mini club. A casa dovevamo replicare le pietanze per i nostri genitori: ricordo che papà era un critico severo», ride. Le posate sono firmate Anna Castelli Ferrieri, prima architetta milanese, che per questo progetto vinse il Compasso d'Oro. «La regola è mischiare nuovo e vecchio. Aggiungere ogni tanto pezzi di vita», sottolinea la padrona di casa. «In questo appartamento, che era dei miei, ho vissuto fino ai diciotto anni. Poi è rimasto vuoto per anni: io e mio marito Giampaolo lo abbiamo risistemato ma è un'**opera in divenire**.

Tutto è affettuosa citazione. A partire dal risotto di ortiche con filetti di ricciola, che evoca un classico servito sia alla mensa aziendale sia in tante cene di famiglia al mare. «Posti del cuore? Ogni anno ci diamo appuntamento a Capri, a La Fontelina beach club. Un luogo magico dove abbiamo festeggiato anche i settanta anni di papà. Il suo compleanno, come quello di mamma, cade a luglio. Quest'anno la nostra sorpresa è stata una festa in famiglia in spiaggia a Forte. Il regalo? Per stupire un velista, niente di meglio che un classico pattino». ■

Sopra, piatti della collezione Kartell in tavola, bicchieri di Murano e posate disegnate dalla nonna di Lorenza, Anna Castelli Ferrieri, moglie del fondatore di Kartell. Sotto, da sinistra, Maria Luti, figlia di Federico, con la mamma Ingrida Kraus, Claudio Luti, proprietario e presidente di Kartell, la moglie Maria, Lorenza Luti e il fratello Federico. In alto, insalata di astice alla catalana, dal ricettario di famiglia.

Risotto mantecato alle ortiche e ricciola

«È un piatto versatile, il cui condimento si presta bene anche per una pasta»

Procedimento

Per 4 persone: fare marinare in frigo per 20 minuti con olio extravergine, sale e pepe dei filetti di ricciola freschissimi. Sbollentare 150 g di taccole per 2-3 minuti, quindi passarle in acqua e ghiaccio, scolarle e tenerle da parte. Lavare e poi sbollentare un bel mazzo di ortiche. Soffriggere 1 cipolla, finemente tritata, in olio extravergine di oliva. Unire le ortiche e poca acqua di cottura, quindi frullare il composto, ottenendo una crema vellutata. Cuocere 350 g di riso Carnaroli, aggiungendo, poco alla volta, 1 litro di brodo vegetale. A cottura quasi ultimata (3-4 minuti prima del termine), unire 1 cucchiaio di mascarpone, 1 noce di burro e poco olio extravergine di oliva, infine la crema di ortiche. Completare il risotto con le taccole, qualche pomodorino, uova di salmone, i filetti di ricciola e foglie di rucola.

In tutto il servizio, gli sfondi sono stati composti con i menù raccolti da Oldani durante gli anni della sua formazione nei grandi ristoranti d'Europa.

ricettario *di agosto*

LIBERAMENTE ISPIRATO A PIATTI CREATI DA DAVIDE OLDANI PER *LA CUCINA ITALIANA* DAL 2000 AL 2017

IL MENSILE DI GASTRONOMIA LA CUCINA ITALIANA PREPARATO E ASSAGGIATO CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 135**

food styling JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Ritratto di giovane cuoco

Davide Oldani ha collaborato per vent'anni con *La Cucina Italiana*. Paola Ricas, che l'ha diretta per venticinque, ricorda il loro primo incontro in redazione

Ho raccolto con gioia l'invito del direttore Maddalena Fossati e di Davide Oldani perché *La Cucina Italiana* ha occupato una parte molto importante della mia vita, un lungo periodo felice e creativo vissuto accanto a persone con le quali avevo formato una squadra che funzionava alla perfezione. E un giorno, nel 1997, in questa squadra entrò anche Davide. Al primo incontro non venne lui, ma il fratello Walter (il suo fan più entusiasta) che mi parlò di questo ragazzo, allievo di Gualtiero Marchesi, in giro per il mondo a far pratica a Montecarlo, Parigi, Londra nei locali più famosi dell'epoca.

La presentazione fu così convincente che gli fissai un appuntamento al suo rientro in Italia. Sono sempre stata pronta a dare ai giovani una chance per incominciare, così, dopo un anno e mezzo, Davide si presentò: alto, un fisico asciutto, l'aria del bravo ragazzo della porta accanto, ma con una visione ben precisa di quello che voleva fare nella vita. Il sogno di fare il calciatore era svanito per un incidente, gli restava l'altro sogno: fare il cuoco e scrivere ricette per un giornale, anzi per «la rivista» che conosceva da sempre perché ogni mese la sfogliava insieme alla sua mamma.

Capii subito che era un battitore libero che doveva giocare da solo e allora gli cucii addosso una rubrica, «Le pagine della salute», in cui doveva creare ed eseguire dei piatti utili per combattere diverse patologie, seguendo le indicazioni di un medico internista, una dietologa e una dietista. Le riunioni che precedevano la stesura delle ricette duravano interi pomeriggi perché i vari professionisti difendevano con tenacia i loro punti di vista e Davide, che è sempre stato molto serio e poco malleabile (due dati di fatto non due difetti!), era quello più duro da convincere. Gli ho chiesto se si ricorda delle nostre riunioni e mi ha assicurato che ancora oggi riconosce di aver imparato molto da quella esperienza.

Ho seguito questo giovane chef come fa l'insegnante con un allievo promettente e devo ammettere che mi ha dato delle soddisfazioni! Dall'apertura nel 2003 del suo primo D'O, una piccola trattoria con pochi tavoli, alla stella Michelin, all'intuizione della sua Cucina Pop, che vuol dire «fare alta cucina alla portata di tutti», alla case history discussa ad Harvard.

Un'ultima cosa: Davide ha messo a frutto la sua esperienza per un progetto importante, la Scuola Olmo, basata su un programma didattico per la formazione del personale di sala e cucina e strutturata come un college inglese con tanto di divisa perfetta per ogni allievo.

Che dire ancora di lui? C'è un legame di stima e di amicizia reciproca tra noi quindi non è facile per me giudicarlo ma posso descriverlo ancora con una serie di aggettivi: perfezionista, attento, curioso, severo con sé e con gli altri, orgoglioso, serio, ambizioso, testardo, sincero, libero, determinato... Pregi o difetti? Un appunto: sorride poco, dovrebbe farlo più spesso come fa quando guarda la sua piccola Camilla Maria. Sono felice di averlo visto crescere e diventare un uomo perbene prima ancora che un cuoco famoso.

PAOLA RICAS
Giornalista, figlia del pittore e pubblicitario Riccardo «Ricas» Castagnedi, è stata direttore di *La Cucina Italiana* dal 1981 al 2006. Nata e vissuta a Milano, si descrive così: «Amo il mare, in tutte le stagioni, i viaggi a lungo e corto raggio, i miei gatti viziatissimi, le collane più pazze, i mercatini delle pulci, le chiacchiere con gli amici e la buona cucina, quella vera dai sapori riconoscibili!».

Tutte le ricette di questo numero sono scritte alla maniera di Oldani, come fossero racconti.

Alici marinate con verdure

Al momento di servire, disporre le alici con la pelle rivolta verso l'alto: questa infatti resterà lucida, mentre la polpa, dopo la marinatura, diventerà opaca e quasi «lessa».

IMPEGNO MEDIO
1 ORA – SENZA GLUTINE
PER 8 PERSONE

Per le alici
Pulirne circa 400 g (3 alici per uno): aprirle a libro ed eliminare lisca, coda e testa, ricavando i filetti. Sciacquarli e asciugarli bene; marinarli con il succo di ½ limone, 2 cucchiai di olio, sale e pepe, per 15 minuti.

Per le verdure
Lavare 16 pomodorini Piccadilly e tagliarli a spicchi. Mondare 2 carote e 1 zucchina e tagliarle a bastoncini, quindi lessarle per 2-3 minuti, scolandole ancora croccanti. Servire le alici con le verdure, condire con un filo di olio, timo, origano fresco e sale in fiocchi.

Vassoio **Rosenthal**.

Piatto fondo bianco della spugna di melone **Tognana**, piatto blu e vassoio delle zucchine **Rosenthal**.

Spugna di melone e prosciutto croccante

Un modo diverso per proporre l'abbinata più classica dell'estate. Per semplificare, si può partire da un pan di Spagna pronto, da tagliare con un tagliapasta e bagnare con il centrifugato di melone ridotto. Non si avrà la stessa particolare consistenza della spugna, ma il gusto sarà simile.

PER ESPERTI – 1 ORA
PER 8 PERSONE

Per la spugna
Cuocere in una casseruola 120 g di centrifugato di melone, finché non si sarà ridotto della metà. Montare parzialmente 120 g di albumi con 35 g di zucchero, fermandosi quando gli albumi appaiono bianchi e appena solidi. Tenerli da parte. Montare 50 g di tuorli a bagnomaria con 15 g di zucchero, un pizzico di sale e il centrifugato di melone ridotto; quando avranno raggiunto 40 °C (misurare con il termometro), toglierli dal bagnomaria e continuare a montare finché il composto non sarà ben sodo; a questo punto, incorporare gli albumi semimontati, quindi 55 g di farina, poca per volta, 7 g di amido di mais setacciati insieme con 3 g di lievito in polvere per dolci. Versare il composto in 8 stampini usa e getta e infornarli per 10 minuti a 160 °C. Una volta tolti dal forno, sformarli e lasciarli raffreddare.
Per la vellutata di melone bianco
Centrifugare 800 g di melone bianco e portare a bollore il succo in una casseruola, con il succo di ½ limone. Addensare con un pizzico di amido di mais, mescolare e spegnere.
Per il prosciutto
Pressare 8 fette di prosciutto crudo tra due teglie, foderate sopra e sotto con carta da forno. Infornare a 160 °C per 10-12 minuti, quindi appoggiare le fette di prosciutto su un foglio di carta da cucina, che ne assorba il grasso in eccesso. Infine, tritarle finemente per ottenere una polvere croccante.
Per servire
Versare la vellutata nei piatti e appoggiarvi sopra le spugne. Coprirle in superficie con la polvere di prosciutto e completare con fettine di melone bianco e arancione, scorza di lime grattugiato, pepe e foglioline di basilico.

Zucchine ripiene

FACILE – 30 MINUTI – VEGETARIANA – PER 4 PERSONE

Per le zucchine e il ripieno
Tagliare a metà per il lungo 2 zucchine e svuotarle della polpa; cuocerle a vapore con un pizzico di sale. Intanto, tritare la polpa e mescolarla con 50 g di pan di Spagna sbriciolato, 15 g di pinoli sminuzzati, 12 acini di uva nera tagliati a metà e privati dei semi, qualche pistillo di zafferano, un pizzico di peperoncino piccante e una presa di sale. Amalgamare tutto con 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva. Farcire le zucchine con questo ripieno e infornarle a 180 °C per 3-4 minuti, guarnendo alla fine con foglioline di maggiorana e qualche pinolo intero.
Per la salsa
Stemperare qualche pistillo di zafferano in 1 cucchiaio di acqua calda e 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva. Far gocciolare la salsa nel piatto.

primi

Piatti degli spaghetti e dei fagioli **Rosenthal**, posata **Sambonet**.

Fagioli all'uccelletto con pasta di salame

È una versione arricchita del tipico contorno toscano. Con l'aggiunta della pasta di salame si trasforma in un piatto completo.

FACILE – 2 ORE E 30 MINUTI
PER 4 PERSONE

Per la crema di fagioli
Lessare in acqua bollente non salata con 1 foglia di alloro 400 g di fagioli toscani sgranati freschi, per circa 35 minuti. Scolarli e frullarli con 250 g della loro acqua, sale e 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva.
Per i pomodori e il salame
Sbollentare 3 pomodori ramati in acqua bollente salata, sbucciarli e svuotarli dai semi, conservando tutti gli scarti. Tagliare a spicchi i pomodori e appoggiarli su una placca coperta con carta da forno. Condire con olio extravergine, sale, zucchero e pepe e farli appassire in forno a 120 °C per 2 ore. Frullare gli scarti e passarli al setaccio, per ottenere un succo saporito. Cuocere in una padella senza grassi 160 g di pasta di salame, sgranandola con una forchetta. Dopo 6-7 minuti bagnare con il succo del pomodoro e cuocere ancora finché non si sarà asciugato.
Per completare
Servire la crema con i pomodori, la pasta di salame, pepe fresco e salvia fritta.

Spaghetti gialli e melanzane

IMPEGNO MEDIO – 40 MINUTI
VEGETARIANA – PER 4 PERSONE

Per le melanzane
Tagliare a rondelle sottilissime 1 piccola melanzana, aiutandosi con la mandolina o l'affettatrice. Salare le rondelle e lasciarle a «fare acqua» per 10 minuti in uno scolapasta. Infine strizzarle e friggerle in olio di arachidi ben caldo.
Per la pasta
Portare a bollore abbondante acqua, colorarla con 2 bustine di zafferano e cuocervi 350 g di spaghetti. Stemperare in un'ampia ciotola 100 g di ricotta di capra con 1 cucchiaio di latte, 1 mestolino di acqua di cottura della pasta, sale e pepe. Scolare la pasta al dente, condirla nella ciotola con la ricotta e completarla con le melanzane fritte, pepe e aneto fresco.

Moscardini, pomodoro e riso

FACILE – 35 MINUTI – PER 4 PERSONE

Per la buona riuscita di questo piatto è importante la scelta del riso: il Carnaroli ha chicchi grandi e lunghi che tengono bene la cottura, rimanendo integri.

Per i moscardini

Lessare in abbondante acqua bollente leggermente salata 400 g di moscardini puliti per circa 3 minuti. Affettare intanto 1 cipollotto rosso e appassirlo in una padella con 2 cucchiai di olio. Aggiungere i moscardini e 2 pomodori ramati, pelati, svuotati (tenere da parte l'interno dei pomodori) e tagliati a pezzetti. Cuocere con il coperchio, a fuoco dolce, per 6-8 minuti.

Per il riso

In un'altra casseruola appassire 1 scalogno tritato in un filo di olio, tostarvi 250 g di riso Carnaroli e portarlo a cottura aggiungendo poco per volta 800 g di brodo vegetale bollente. Frullare l'interno dei pomodori, passare al setaccio ed emulsionare il succo ottenuto con 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, qualche foglia di maggiorana e un pizzico di sale. A cottura ultimata, mantecare il riso con questa emulsione.

Per completare

Servire il risotto con i moscardini al pomodoro, qualche foglia di maggiorana fresca e una spolverizzata di curry e pepe.

Branzino con pesto di olive e limone candito

FACILE – 45 MINUTI
SENZA GLUTINE
PER 4 PERSONE

Per il pesto di olive
Preparare uno sciroppo: cuocere in una casseruola 50 g di zucchero con 50 g di aceto di vino bianco, per circa 5 minuti, quindi lasciare raffreddare. Frullare 120 g di olive taggiasche snocciolate con lo sciroppo e 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva.

Per il limone candito
Ricavare la scorza di 1 limone non trattato con un pelapatate; spremerne il succo. Tagliare la scorza a tocchetti e scottarla per 1 minuto in acqua bollente. Scolarla e cuocerla in una casseruola per 15 minuti con il succo di limone e 80 g di zucchero.

Per il branzino
Tagliare a metà 4 filetti di branzino e arrostirli in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine, prima sul lato della pelle per 5 minuti, poi sul lato della polpa per 1 minuto. Salare alla fine.

Per completare
Servire i filetti con 1 gambo di sedano pulito e tagliato a losanghe, le sue foglioline lavate e asciugate, il pesto di olive, il limone candito e, a piacere, olive verdi a pezzetti e pezzetti di polpa di limone.

Piatto blu del branzino **H&M Home**, piatto bianco del branzino, ciotolina e piatti dei moscardini **Rosenthal**, posata **Sambonet**.

Polpo in guazzetto

FACILE – 1 ORA – SENZA GLUTINE – PER 4 PERSONE

Lessare 1 polpo da 800 g circa in abbondante acqua a leggero bollore per circa 40 minuti e lasciarlo intiepidire nel suo brodo di cottura. Affettare sottilmente 1 cipolla e appassirla in un velo di olio extravergine di oliva con un goccio di acqua, in modo che non si colori troppo. Dopo 10 minuti aggiungere 400 g di fagiolini lessati, aperti per il lungo, bagnare con 4 mestoli di brodo di cottura del polpo, filtrato, e farli insaporire per 1 minuto. Scolare il polpo, tagliarlo a pezzetti e servirlo con il guazzetto di cipolla e fagiolini e 16 pomodorini tagliati in quattro. Condire con pepe, aneto fresco e, a piacere, con un filo di olio.

Scaloppa di tonno e pompelmo rosa

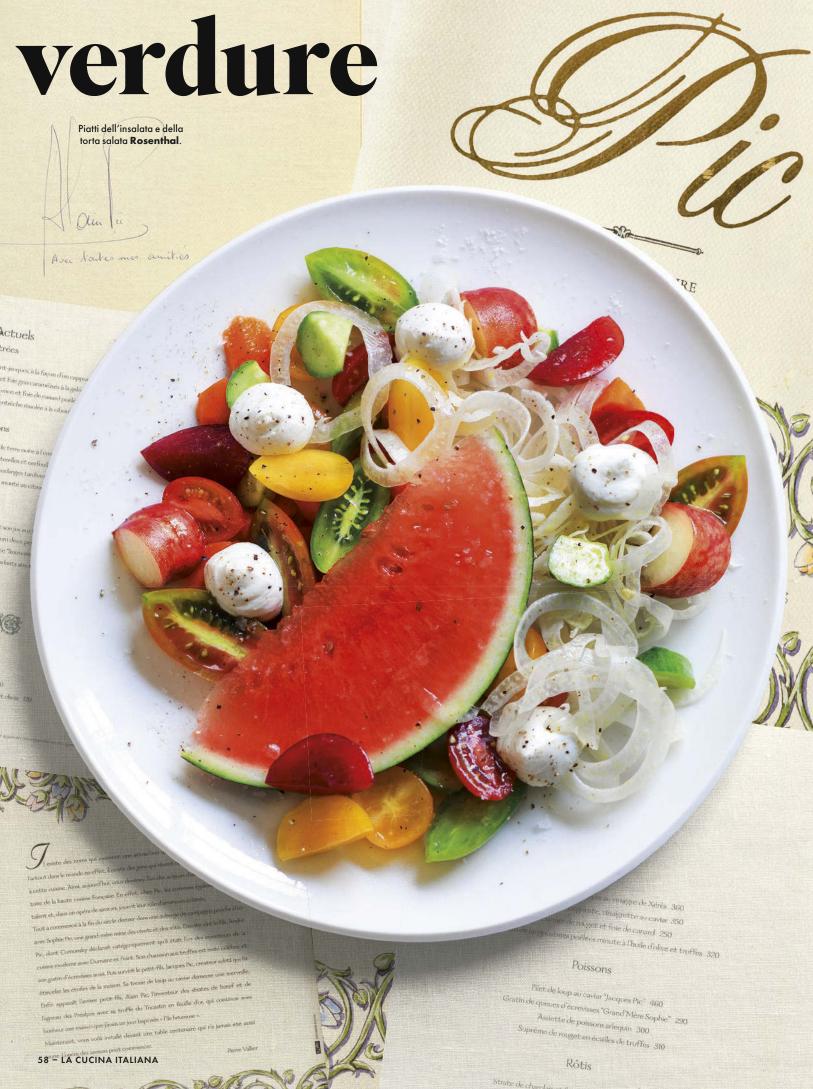
FACILE – 35 MINUTI PER 4 PERSONE

Sbucciare 3 pompelmi rosa eliminando anche la pellicina bianca; tagliarli a rondelle. Arrostire 4 tranci di tonno da 150 g ciascuno in un'ampia padella antiaderente, senza condimenti, per circa 3 minuti per lato. Alla fine salare, togliere dalla padella e tenere in caldo. Nel fondo di cottura versare il succo di un quarto pompelmo, salare e cuocere finché non si sarà ridotto della metà. Spegnere la fiamma e aggiungere 4 cucchiai di olio e le rondelle di pompelmo. Servire i tranci di tonno affettati con il pompelmo. Completare con briciole di pane tostate insieme a pistacchi frantumati e semi di sesamo. Decorare con cerfoglio fresco.

Se acquistate un polpo fresco, tenetelo in freezer per una notte: le fibre si distenderanno e una volta cotto risulterà più tenero

Piatti del polpo e del tonno **Tognana**, cucchiaio **Sambonet**.

verdure

Piatti dell'insalata e della torta salata **Rosenthal**.

Torta salata d’estate

FACILE – 1 ORA E 30 MINUTI
VEGETARIANA
PER 6 PERSONE

Per il guscio di pasta
Impastare brevemente 225 g di farina setacciata, 200 g di burro morbido a pezzetti, 100 g di mandorle tritate, 50 g di Parmigiano Reggiano Dop grattugiato, ½ uovo e 1 tuorlo, un pizzico di cannella e una presa di sale. Dopo un riposo in frigo di 1 ora, stendere la pasta e con essa foderare uno stampo per crostate (ø 22 cm). Foderare con carta da forno, riempire con legumi secchi e infornare a 200 °C per 20 minuti circa.
Per il ripieno
Saltare velocemente in padella le verdure di stagione con un pizzico di sale: qui 3 peperoni friggitelli, 2-3 anelli di peperoni rosso e giallo, 2 zucchine tagliate per il lungo, 1 cipolla di Tropea tagliata a spicchi. A parte, preparare un composto sbattendo 2 uova e 2 tuorli con 120 g di latte, 100 g di panna fresca, sale e pepe.
Per completare
Dopo avere sfornato il guscio di pasta, eliminare carta e legumi e riempire con le verdure e il composto di uova. Cuocere di nuovo in forno a 180 °C per 35 minuti. Sfornare la torta e cospargerla con semi di papavero.

Frutta, verdura e formaggio

FACILE – 25 MINUTI
VEGETARIANA SENZA GLUTINE
PER 4 PERSONE

Per la crema di formaggio
Amalgamare 350 g di formaggio caprino fresco con 80 g di olio extravergine di oliva, un dito di acqua, sale e pepe, ottenendo una crema.
Per l’insalata
Lavare 250 g di pomodorini ciliegia colorati e tagliarli a spicchi. Lavare e tagliare a spicchi 2 pesche tabacchiere e 4 prugne gialle e rosse; tagliare a tocchetti 1 carota e 2 cetriolini freschi; affettare molto sottilmente ½ finocchio. Raccogliere tutto in una insalatiera e condire con olio, succo di limone, sale e pepe.
Per completare
Distribuire l’insalata in 4 piatti e completarli con la crema di formaggio a ciuffetti, 1 fettina di anguria, pepe e sale in fiocchi.

Spuma di melanzana e ceci con cetrioli

FACILE – 30 MINUTI
VEGETARIANA
SENZA GLUTINE
PER 2 PERSONE

Sbucciare 2 melanzane (600 g) e tagliare la polpa a dadini. Arrostirli senza grassi in una padella antiaderente caldissima per 10 minuti, quindi frullarli con 200 g di ceci lessati, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale, pepe. Tagliare a pezzetti un'altra melanzana, senza sbucciarla; arrostirli insieme a 2 cucchiaiate di ceci lessati per 3-4 minuti in una padella, a fuoco vivo con 2 cucchiai di olio e sale. Tagliare a fette sottili 2 piccoli cetrioli e qualche pomodoro datterino. Servire la crema con le verdure arrostite e quelle crude, condite con olio extravergine. Guarnire con rametti di aneto fresco.

Piatti della spuma e piatto bianco della lingua **Rosenthal**, piatto blu della lingua **H&M Home**.

carni e uova

Lingua e lamponi

FACILE – 30 MINUTI PIÙ 12 ORE DI RAFFREDDAMENTO SENZA GLUTINE – PER 6 PERSONE

Per i lamponi
Frullare 60 g di lamponi con il succo di ½ limone e 1 cucchiaio di zucchero; passarli al setaccio sper ottenere una salsa liscia. Distribuire altri 100 g di lamponi, interi, su un vassoio e congelarli in freezer per una notte.

Per il vino cremoso
Tritare 50 g di cipolla e stufarla in una casseruola con 240 g di vino bianco secco, finché il liquido non sarà evaporato quasi completamente. Aggiungere quindi 140 g di panna fresca e una presa di sale, riportare a bollore, spegnere dopo 1 minuto e frullare con il mixer a immersione. Passare al setaccio per ottenere una consistenza più liscia.

Per la lingua
Tagliare una lingua di vitello lessata e pulita, di circa 1 kg, in 6 fette spesse; rosolarle con un filo di olio extravergine di oliva in una padella, insieme con 12 peperoni friggitelli puliti, per 3-4 minuti. Salare e pepare. Servire la lingua e i peperoni con il vino cremoso; completare con gocce di olio extravergine di oliva, gocce di salsa di lamponi e i frutti ghiacciati.

carni e uova

Piatti della faraona e ciotoline dell'omelette **Rosenthal**, padella **Mauviel 1830**.

Petto di faraona con peperoni

IMPEGNO MEDIO
40 MINUTI – SENZA GLUTINE
PER 2 PERSONE

Per il petto di faraona
Lavorare 100 g di ricotta con un trito di erba cipollina e finocchietto, sale e pepe. Tagliare a metà 1 petto di faraona con la pelle. Praticare un'apertura a tasca nel lato più corto con un coltello e farcire i mezzi petti con la ricotta. Cucire l'apertura della tasca e cuocere i petti in una padella antiaderente con un filo di olio, per 18-20 minuti, a fuoco basso. Alla fine salare e pepare.

Per i peperoni
Pelare con un pelapatate ½ peperone rosso e ½ giallo, tagliarli a quadretti e saltarli in padella per 3 minuti in un filo di olio extravergine, insieme con 1 cipolla di Tropea sfogliata in petali. Salare e pepare.

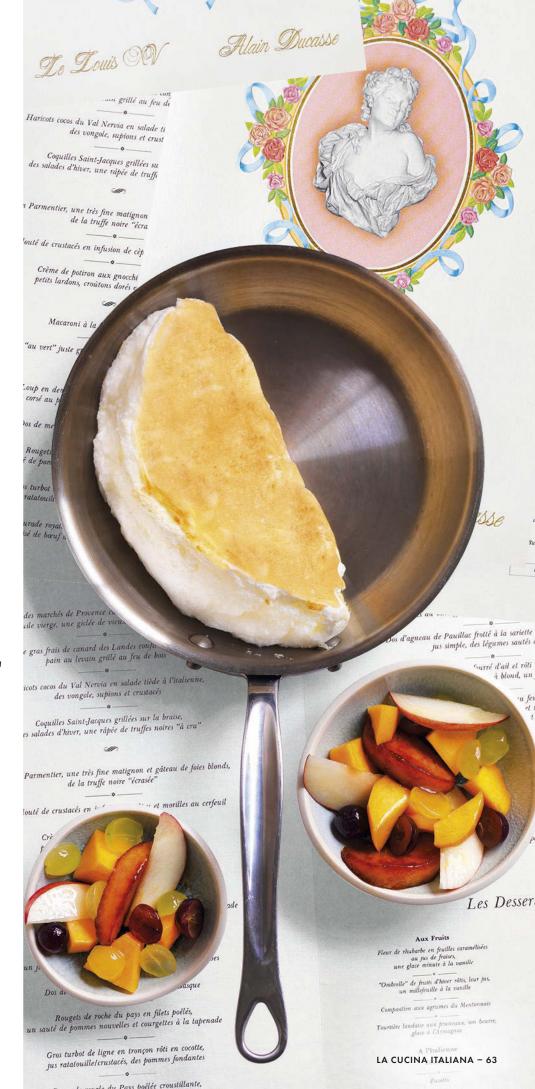
Per completare
Servire il petto di faraona con le verdure, guarnendo con erba cipollina sminuzzata.

Omelette di albumi

Ricca di proteine e di sali minerali, e priva di grassi, con il contorno di frutta è il pasto ideale per chi pratica sport.

FACILE – 25 MINUTI
VEGETARIANA – PER 1 PERSONA

Per l'omelette
Montare gli albumi (ne servono 100 g, circa 3 albumi grandi) con un pizzico di sale e una spolverata di anice o di curry. Scaldare leggermente un filo di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente e versarvi l'albume montato. Quando comincia a rapprendersi, dopo un paio di minuti, piegare in due la frittata con una spatola e farla dorare ancora per 1 minuto.

Per completare
Servire l'omelette con una piccola macedonia preparata con pezzetti di mela verde sbucciata e caramellata nello zucchero, spicchi di pesca noce bianca con la buccia, acini di uva nera e verde privati dei semi e pezzettini di percoca.

Crostatine con crema al cacao e lamponi

Un dolce sostanzioso, per completare un piatto di pesce oppure di pollo con insalata mista o verdure all'agro.

IMPEGNO MEDIO
1 ORA PIÙ 1 ORA DI RIPOSO
VEGETARIANA – PER 4 PERSONE

Per i gusci di frolla
Impastare 180 g di farina 00 con 60 g di zucchero, 100 g di burro morbido e 3 tuorli; avvolgere l'impasto nella pellicola e porlo in frigo per 1 ora. Stendere la pasta a 3 mm di spessore, foderare 4 stampini da tartelletta (ø 8 cm, h 3 cm), rifilare lungo i bordi, bucherellare con i rebbi di una forchetta, foderare con carta da forno e riempire con legumi secchi. Infornare a 180 °C per 18-20 minuti. Estrarre infine dal forno, eliminare legumi e carta, sformare e lasciare raffreddare.
Per la crema al cacao
Lavorare con una frusta 250 g di ricotta con 60 g di zucchero semolato e 20 g di cacao amaro fino a ottenere una crema.
Per completare
Riempire le crostatine con la crema al cacao e completarle con lamponi freschi (200 g) e fiorellini di menta.

Prima di lavorare la ricotta per le farciture, è sempre consigliabile farla riposare su due o tre strati di carta da cucina per un'ora, in modo che perda tutto il liquido in eccesso. In questo modo diventerà più omogenea e cremosa

Bicchiere del gelato **Zafferano Italia**; piattini delle crostatine **Rosenthal**, forchette **Sambonet**.

Gelato allo yogurt e zuppa di papaia

Il gelato si può preparare anche senza la gelatiera, ponendolo in freezer per 3-4 ore e mescolandolo delicatamente dopo 1 ora.

FACILE – 50 MINUTI – VEGETARIANA – PER 4 PERSONE

Per il gelato
Mescolare 500 g di yogurt bianco con 180 g di zucchero a velo, che si scioglierà senza bisogno di riscaldare il composto. Unire qualche goccia di essenza di vaniglia oppure i semi di mezzo baccello di vaniglia. Montare in crema 200 g di panna fresca e unirla al composto. Versare nella gelatiera e avviarla fino a mantecatura completa.
Per la zuppa di papaia
Sbucciare la papaia, eliminare i semi e frullare 400 g di polpa.
Per completare
Servire il gelato con la zuppa di papaia, guarnendo con tocchetti di polpa, qualche fettina di pesca e rametti di verbena.

Piatto **Rosenthal**.

Bavarese al caffè

IMPEGNO MEDIO
30 MINUTI PIÙ 11 ORE DI RIPOSO
VEGETARIANA – PER 8 PERSONE

Per la bavarese
Far bollire per 3 minuti 300 g di latte con 120 g di zucchero e 50 g di caffè in grani, quindi spegnere e lasciare in infusione per 5 ore. Filtrare il composto per eliminare i chicchi, riscaldarlo nuovamente e stemperarvi 4 g di agar-agar. Lasciare raffreddare e, appena comincia a rapprendersi, unire 350 g di panna montata. Porre 1 disco di pan di Spagna in uno stampo a cerniera (ø 18 cm), spennellarlo con un liquore a scelta e versarvi sopra la bavarese. Porre in frigorifero per 6 ore.

Per la gelatina
Preparare 250 g di caffè espresso e mescolarlo con 40 g di zucchero. Portarlo sul fuoco e sciogliervi ½ cucchiaino di agar-agar, quindi lasciare raffreddare. Versare la gelatina sulla bavarese prima che cominci a rapprendersi, in uno strato uniforme.

Per completare
Decorate il dolce con chicchi di caffè, in parte frantumati.

carta degli abbinamenti

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

15 vini e 1 birra per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Alici marinate con verdure pag. 48

Un antipasto delicato, che sta bene con un bianco leggero, agrumato ed erbaceo. Il clima alpino dona al **Trentino Superiore Müller-Thurgau Zeveri 2017** di **Cavit** una bella freschezza. *12,50 euro. cavit.it*

Spaghetti gialli e melanzane pag. 53

Scegliete un bianco sapido di media struttura, come il **Montello Colli Asolani Manzoni Bianco Zuitér 2018** di **Montelvini**, che ha aromi minerali e di frutta tropicale. *8,50 euro. montelvini.it*

Torta salata d'estate pag. 59

Fruttato, e con poco alcol: così deve essere il rosato per questa torta salata. Se provate il **Sangiovese Rosé Costa di Rose 2019** di **Umberto Cesari**, sentirete profumi attraenti di pesche e ciliegie. *15 euro. umbertocesari.com*

Petto di faraona pag. 63

Su questo piatto occorre un bianco di carattere, come il **PassioneSentimento 2019** di **Pasqua**: grazie all'appassimento dell'uva garganega, ha note di frutta matura e un gusto deciso ed elegante. *11,50 euro. pasqua.it*

Spugna di melone pag. 51
Omelette pag. 63

Piatti leggeri tra salato e dolce? L'abbinamento è con un Valdobbiadene Superiore. Il **Cartizze Extra Dry** di **Santa Margherita** ha piacevoli profumi di miele e agrumi. *24 euro. santamargherita.com*

Moscardini pag. 54
Scaloppa di tonno pag. 56

Il colore di un **Etna Rosato** richiama quello del tonno e il suo gusto sapido sta bene con i moscardini. Lo **Scalunera 2019** di **Torre Mora** profuma di frutti rossi e di spezie. *15 euro. tenutepiccini.it*

Frutta, verdura e formaggio pag. 59

Qui servono semplicità e carattere: il consiglio è un Metodo Classico, l'**Alghero Torbato Brut** di **Sella & Mosca**: prodotto con un vitigno sardo, ha profumi di pane, iodio, fiori di acacia e pompelmo. *14,50 euro. sellaemosca.com*

Crostatine pag. 65

In genere, sui dolci cremosi con lamponi si va sul sicuro con le bollicine e gli aromi di piccoli frutti di uno **Spumante Rosé Extra Dry**. Quello di **Maschio** è equilibrato, con profumi di fragoline. *5 euro. cantinemaschio.com*

Zucchine ripiene pag. 51

Un bianco d'annata, fruttato e sapido, accompagna le verdure estive. Con questa ricetta, ravvivata dal dolce e dal piccante, è da provare il **Lugana Limne 2019** di **Tenuta Roveglia**. *11 euro. tenutaroveglia.it*

Branzino pag. 55

I sapori mediterranei si valorizzano con bianchi di mare. Il **Maremma Vermentino Codice V 2018** di **Mazzei** è intrigante per la mineralità e il leggero tannino dato dalla macerazione di parte delle uve. *23,50 euro. mazzei.it*

Spuma di melanzana pag. 60

Con le verdure e i legumi ci vogliono i vini bianchi giovani. Stavolta il nostro è **Droppello 2019** di **Tenuta Fertuna**: da uve sangiovese, ha un carattere particolare e intensi profumi di frutta, erbe e agrumi. *12 euro. fertuna.it*

Gelato pag. 65

Gli **spumanti** dolci a base di **moscato giallo** sono un'ottima scelta insieme a dessert con frutta e gelato. Notevole quello di **Mezzacorona** per freschezza e coerenza territoriale. Servitelo ben freddo. *9,50 euro. mezzacorona.it*

Crema di fagioli pag. 53

Andate sui rossi morbidi, serviti freschi con questi fagioli. A noi piace il **Valpolicella Classico Bonacosta 2019** di **Masi** per i freschi profumi di ciliegia e viola e per il tannino vellutato. *9 euro. masi.it*

Polpo in guazzetto pag. 56

Gli aromi di macchia mediterranea e di erbe tipici del Pigato rinforzano quelli dell'intingolo. Il **Marené 2019** di **Biovio** è intenso, molto ligure e con un gradevole finale ammandorlato. *12,50 euro. biovio.it*

Lingua e lamponi pag. 61

Complice l'estate, abbinate una **birra ai lamponi**, leggera e beverina. Tra le migliori, c'è la **Casciaball** del **birrificio DuLac**: in stile Köln, è fruttata, bilanciata e molto dissetante. *4 euro. birradulac.it*

Bavarese al caffè pag. 66

Accostate un passito, con la giusta intensità e i profumi di uva passa, come la **Malvasia delle Lipari Passito 2013** di **Virgona**, persistente, con aromi di miele, agrumi e albicocche. *25 euro. malvasiadellelipari.it*

INSTANCABILE LUIGIA

Sorridente e piena di energia, «la mamma» di casa Oldani ha preparato per noi uno dei piatti di famiglia. Insieme con le altre due donne di Davide, la compagna Evelina e la piccola Camilla Maria

di LAURA FORTI, foto GUIDO BARBAGELATA

Sopra, la collezione di *La Cucina Italiana* di Maria Luigia Brivio, la mamma di Davide Oldani. A destra, i cucchiai infilzati nel riso, per un pranzo in compagnia. Nella pagina accanto, Luigia, Evelina Rolandi e Camilla Maria: tre generazioni danno il tocco finale al minestrone.

San Pietro all'Olmo, frazione del comune di Cornaredo, poco fuori Milano, qualche decina di anni fa. In una vecchia corte di campagna (sì, perché allora i paesi intorno al centro cittadino erano già aperta campagna) c'era la casa di Maria Luigia Brivio, «la mamma». Così, con questo appellativo quasi assoluto, che comprende in una sola parola tutto l'amore e la profondità del rispetto, l'hanno sempre chiamata il marito Bruno Oldani e i figli, Walter e Davide.

Come in molte famiglie italiane, anche mamma Luigia **«dirigeva»** la sua famiglia dalla cucina, quasi come da una cabina di pilotaggio, con l'efficacia e la sicurezza garantite dalla tradizione e dalla saggezza della massaia di una volta. Due i pilastri: stagionalità degli ingredienti e Parsimonia. L'ho scritto volutamente con la maiuscola, perché è un principio che, nel dopoguerra, regolava l'economia domestica e che, sedimentato nell'etica del cuoco Oldani, si traduce oggi in una più sfaccettata e complessa idea di sostenibilità. Il suo fondamento si trova qui, in questo originario approccio di rispetto (parola ricorrente nel mondo di Oldani) per il cibo. «Non si deve pensare a una cucina degli scarti», mi disse una volta Davide. «Bisogna evitare di produrli, gli scarti, o gli avanzi. Ricordo che quando mia mamma cucinava gli ossibuchi ne preparava tre: in famiglia eravamo in quattro, ce li dividevamo, ma così non capitava mai che →

Pentola d'oro **Agnelli**, tovagliette **Coin Casa**. Cucina **Aran Cucine**, forno **Samsung**. Gioielli di Evelina **Cartier**, abito della piccola Camilla Maria **Jacadi**.

Minestrone freddo con cucchiaio in piedi

FACILE – 40 MINUTI
VEGETARIANA SENZA GLUTINE – PER 6 PERSONE

Per il minestrone
Fare appassire una cipolla affettata finemente con poco olio di semi di girasole, quindi bagnarla con 150 g di vino bianco. Aggiungere 100 g di carote, 100 g di sedano tagliati a dadini e 100 g di fagioli borlotti. Coprire con un coperchio e aggiungere di tanto in tanto acqua bollente salata (in tutto 2 litri circa). Dopo 10 minuti unire 100 g di patate, 50 g di concentrato di pomodoro e 240 g di riso Carnaroli e cuocere per altri 10 minuti. Infine, completare con 50 g di spinaci o erbette e cuocere altri 5 minuti facendo asciugare.

Per la finitura
Mantecare il minestrone con 50 g di burro e 50 g di Grana Padano Dop grattugiato; aggiustare di sale senza aggiungere altra acqua. Completare con altri 50 g di grana grattugiato e un filo di olio extravergine di oliva. Servire a temperatura ambiente, con i cucchiai infilzati nel minestrone.

avanzasse anche solo un pezzetto di carne, che poi avremmo dovuto conservare prima, rigenerare poi, mangiare non al suo meglio infine».

La Parsimonia, dunque, regolava gli acquisti delle materie prime e la loro quantità, imponeva regole per gli orari di pranzi e cene, da consumare tutti insieme, e imponeva un'alternanza di pietanze (un giorno il prosciutto, un giorno le uova, un giorno la carne...) che garantiva una dieta variata e, nello stesso tempo, consentiva di apprezzare l'abbondanza del giorno di festa: «Alla domenica la ricordo ancora all'opera, con i numeri di *La Cucina Italiana* aperti sul tavolo, a preparare il grande pranzo della settimana, quello come si deve», racconta Davide. «Io spesso le stavo intorno ed è lì che ho cominciato a conoscere questa rivista. In casa mia ha sempre circolato, già mia nonna la comprava. Erano tempi di guerra, però, e non sempre si aveva la possibilità di acquistarla. Mia mamma, invece, la leggeva ogni mese, e la collezionava. L'abbiamo addirittura rilegata, per non rovinare troppo i fascicoli, così spesso consultati. Guai a chi gliela tocca. Ancora oggi prepara ricette tratte da **numeri storici**, come la torta di mele degli anni Sessanta. E un'altra, tipica dell'autunno, con la crema e l'uva: la ricordo, perché spesso la faceva per il mio compleanno il primo ottobre, giorno in cui un tempo si tornava a scuola dopo le vacanze estive».

«Alùra, lo mangiamo?». Così nonna Luigia ci ha detto convinta, dopo i primi due scatti di prova. Nata a Cornaredo nel 1931 (quasi insieme a *La Cucina Italiana*), ha sempre vissuto con la sua famiglia nel piccolo comune vicino a Milano.

«Questo minestrone è buono soprattutto d'estate, perché ci sono le verdure migliori. Si mangia freddo, è quasi un piatto unico»

Anche il minestrone con il cucchiaio in piedi arriva dal nostro giornale, seppure ormai sia diventato una ricetta di famiglia, tanto che anche Davide lo ha incluso, negli anni, tra le sue proposte. Luigia potrebbe prepararlo a occhi chiusi, oggi per la sua nipotina Camilla, figlia di Davide, e per la nuora Evelina, che ormai lo conoscono bene. Anche per questo minestrone, Luigia dalla rivista ha preso solo l'idea. «Come per tutte le ricette, poi le modifico e le adatto in base a quello che ho in casa, o a quello che mi piace di più. Per esempio, nel minestrone si usa mettere il lardo, ma a me non piace proprio, come neanche la pancetta. Perciò non lo metto, la mia è una versione tutta vegetale. Mentre cucino tiro via, aggiungo... sempre così. In inverno la verza e i fagioli secchi, in estate via la verza dentro le erbette, i borlotti freschi. Certo, adesso viene meglio perché in questa stagione c'è la verdura migliore e si mangia freddo, bello denso, ci sta il cucchiaio in piedi, anzi, ce ne stanno tanti, così si può gustare in compagnia».

Luigia ci offre la pentola, a dimostrazione del fatto che per lei è impossibile, addirittura innaturale, pensare di cucinare un piatto per fotografarlo prima che per mangiarlo. Si è messa in posa per noi, anche se con un po' di reticenza, con il minestrone in mano, ma dopo pochi scatti è subito passata alla sostanza: «Alùra, lo mangiamo?». Ci esorta con un sorriso aperto come le espressioni milanesi che utilizza, lingua genuina e un po' dimenticata. Poi quasi si rassegna ad abbandonare (momentaneamente) la pentola per sedersi un momento con noi, a raccontarci della sua vita e della sua **passione** per la cucina.

«Non si è stancata?», le chiedo. «Mai. Cucino sempre, mi piace proprio. Certo, con l'età ho un po' di problemi, ma poi... ho poca memoria, così me li dimentico e via!», ci dice scherzando. «Eh, infatti dovevi fare anche la torta di mele, oggi, quella degli anni Sessanta, e ti sei dimenticata pure quella...», la punzecchia Davide. «No, per quella aspettavo te! È colpa tua». Conquistati dalla grande energia di Luigia, concordiamo di tornare per assaggiarla. Magari quando uscirà questo numero, per festeggiare. «Va bene, vi aspetto!». ■

VIA COL RISO

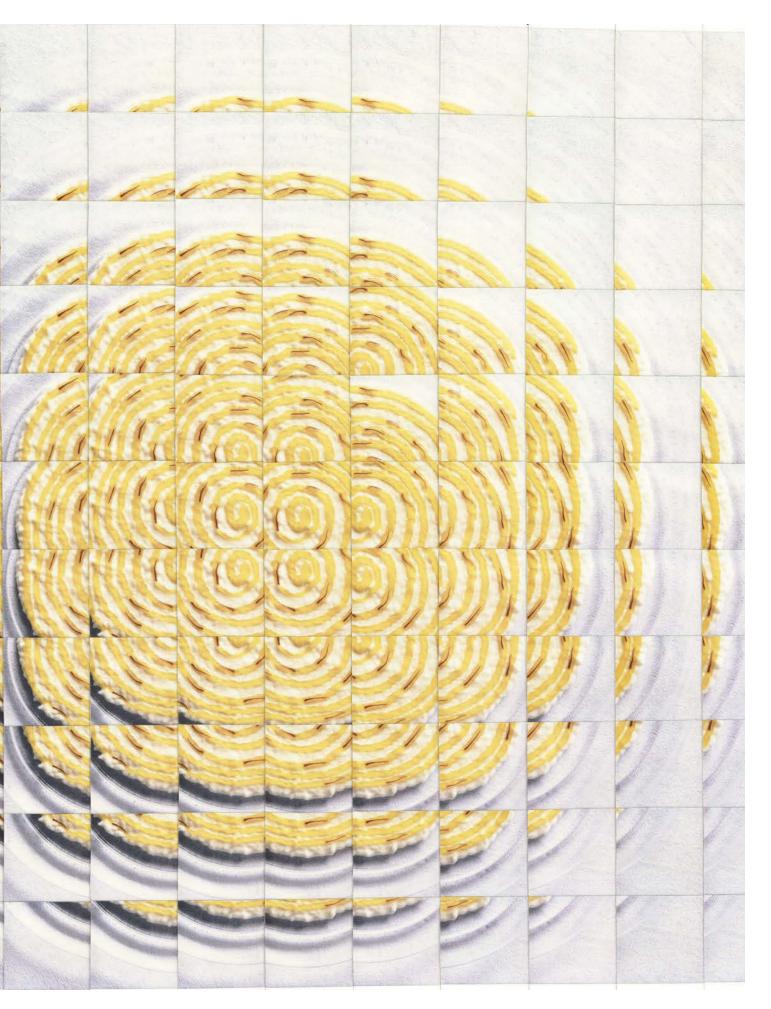
È nato in Oriente ma da noi ha trovato la culla per dare il meglio di sé. E diventare un ingrediente di alta cucina. Oldani lo prepara qui in due versioni con lo zafferano

di LAURA FORTI

In principio fu un arancino: le prime coltivazioni di riso in Italia si svilupparono in Sicilia, quando la pianta dell'*Oryza sativa* arrivò a bordo delle navi degli Arabi nel Mediterraneo, nell'VIII secolo d.C. Fino ad allora veniva acquistato in Oriente insieme ad altri cibi esotici. Gli esperimenti di coltivazione però non ebbero un grande successo e per il primo vero boom del riso in Italia bisogna aspettare il XV secolo e spostarsi nella Valle del Po: le paludi, i corsi d'acqua e i canali di irrigazioni costruiti fin dal Medioevo erano l'habitat ideale per questo cereale che crebbe prosperoso, arrivando a fruttare ben dodici sacchi di riso da un solo sacco di semi. Un altro contributo fondamentale lo diede Cavour a metà Ottocento con il potenziamento del sistema di canali e la costruzione dell'omonimo Canale, 80 chilometri tra Torino e Milano per irrigare le risaie di Vercelli, Novara e della Lomellina, dove si concentra oggi la gran parte della nostra produzione.

Più del 90% del riso nel mondo si coltiva in Asia, soprattutto in Cina e India. Dall'Europa viene solo lo 0,6% della produzione. In questa nicchia il **primato**, anche qualitativo e varietale, con il 50%, è dell'Italia (seguita dalla Spagna con il 30%). Secondo l'ultima relazione completa dell'Ente Nazionale Risi, la superficie nazionale coltivata a riso in Italia è di oltre 220mila ettari, per una produzione di circa 914mila tonnellate (nel 2019). E i consumi? Nel corso di quest'anno, dopo un inizio incerto, la pandemia ha causato una crescita della domanda (del 48% rispetto al 2019, durante il lockdown) e quindi un incremento della movimentazione di risone (il riso greggio) dagli agricoltori alle industrie di lavorazione e poi al comparto commerciale. Anche le vendite in Europa sono in leggero aumento, ma la notizia più clamorosa è il recente (aprile 2020) accordo con la Cina, dove esporteremo il nostro riso da risotto.

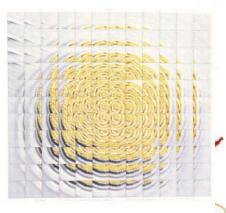
Una scena di *Riso amaro*, film neorealista del 1949 diretto da Giuseppe De Santis. Terza da destra Silvana Mangano, protagonista con Doris Dowling, Vittorio Gassman e Raf Vallone. Nel 1951 il film fu candidato all'Oscar per il miglior soggetto.

FOTO AG. PHOTOMOVIE, MAURIZIO GALIMBERTI

Zafferano e riso

FACILE – 25 MINUTI
VEGETARIANA
PER 4 PERSONE

Per il riso
In una casseruola tostare 320 g di riso Carnaroli invecchiato, bagnare con acqua bollente e cuocere per 13-14 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con 60 g di burro e 60 g di grana grattugiato e la scorza di 1 limone. Regolare di sale e insaporire con aceto di vino bianco.

Per la salsa
Fare bollire 200 g di acqua; unire 15 g di amido di mais mescolato con 20 g di acqua, poco sale, zucchero. Togliere dal fuoco e aggiungere 0,20 g di zafferano in stimmi (circa una trentina di stimmi). Lasciare in infusione per 30 minuti.

Per la finitura
Disporre il riso al centro dei piatti e terminare con la salsa, distribuendola a spirale.

«Senza soffritto, ho dato risalto al riso e allo zafferano, con cui preparo un'infusione cremosa che aggiungo solo alla fine»

Il risotto alla milanese

Da umile piatto quotidiano a palestra obbligatoria per ogni cuoco in città

I vecchi milanesi lo chiamavano affettuosamente ***ris giald***, riso giallo, come si conviene a gente concreta che soddisfaceva l'appetito con i chicchi che crescevano a due passi, nella Lomellina, impreziositi dall'oro illusorio dello zafferano. Lo cuocevano con il «brodone», un brodo di ossi e avanzi di carne; lo cucinavano abbondante tanto quanto la casseruola di rame a manico lungo ce la faceva a reggere, lo saltavano in padella il giorno dopo e quello dopo ancora. Poi, la domenica lo convertivano in piatto della festa aggiungendoci l'**oss bus**, l'ossobuco, taglio povero e risparmioso, ricavato dalla parte inferiore della gamba del bue.

Non è chiaro il momento preciso in cui il *ris giald*, diventato *risott à la milanesa*, si è alonato della leggenda che lo vuole inventato per nobilitare con un pizzico di color oro il pranzo di matrimonio della figlia del maestro fiammingo Valerio da Profondovalle al lavoro sulle vetrate del Duomo di Milano. Più realisticamente l'unione tra riso e zafferano compare spesso in Europa e in Italia nei ricettari dei grandi cuochi dal Quattrocento in poi. Comunque sia, bisogna complimentarsi con la mossa di marketing dei milanesi nell'acquisire così la paternità della ricetta.

Ma siamo ancora lontani da una codificazione. Difatti Pellegrino Artusi nel 1907 in *La Scienza in Cucina* ne dà tre versioni: una col burro e senza vino; una col midollo di bue e «vino bianco buono»; una col Marsala. Restano fissi solo la cipolla e lo zafferano. Il battesimo letterario arriva con il «risotto patrio» dello scrittore milanese Carlo Emilio Gadda che ne dà una versione quasi contemporanea per leggerezza (siamo nel 1955, tempi di voglia di cucina grassa): «burro, quantum sufficit, non di più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo». Poi quel risotto è il piatto d'elezione del Dopo Scala al Savini, in Galleria. Ma ristorante elegante o trattoria, siamo sempre nel solco della tradizione: brodo lieve o con gli occhi di grasso, vino rosso o bianco, sugo d'arrosto o no, burro, midollo o tutti e due, Grana o Parmigiano.

Il primo a osare la rivoluzione è Gualtiero Marchesi, milanese per nascita e vocazione, negli anni Ottanta, che lo chiama «Riso, oro e zafferano», lo distende in un piatto nero bordato d'oro e lo decora al centro con un quadrato di lamina d'oro (edibile, si capisce). Sceglie il riso Maratelli, eccellenza storica, che richiede grande mano per restare al dente; la cipolla tritata c'è, ma appassita a parte con un po' del vino bianco secco che sfuma il riso, il burro è emulsionato con la frusta, la consistenza finale è «all'onda». Ed è servito col cucchiaio.

Da quel momento il risotto alla milanese è, per ogni ambizioso cuoco lombardo, «il» piatto con cui misurarsi per esaltarne il sapore. Ma alleggerendolo. E allora: gocce d'aceto invece del vino, niente soffritto, acqua al posto del brodo, zafferano sempre e solo in stimmi. Così è adatto anche all'estate. FIAMMETTA FADDA

Piatto e piattino Tac Stripes 2.0 di **Rosenthal**, bicchiere **Zafferano Italia**, tavolo di fondo **Yoox**.

Zafferano, crosta di zafferano e riso

IMPEGNO MEDIO
25 MINUTI
VEGETARIANA
PER 4 PERSONE

Per la salsa
Portare a bollore 200 g di acqua, addensare con 15 g di amido di riso diluito in 20 g di acqua e sale. Togliere dal fuoco e unire 0,20 g di zafferano in stimmi (circa una trentina di stimmi). Coprire con la pellicola e lasciare in infusione per 30 minuti.

Per la crosta
Portare a bollore 225 g di acqua con 0,1 g di zafferano (una quindicina di stimmi), poi unire 35 g di olio di semi e 25 g di amido di riso. Frullare e aggiungere 2 g di sale. In una padella molto calda versare un po' di composto (come per una crespella) e cuocerlo a fuoco vivace finché non si forma la cialda. Porre ad asciugare su carta da cucina.

Per il riso
In una casseruola tostare 280 g di riso Carnaroli, bagnare con acqua bollente e cuocere per 13-14 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con 50 g di burro e 50 g di grana grattugiato, regolare di sale e insaporire con 1 cucchiaino di aceto di vino bianco.

Per la finitura
Disporre la salsa al centro dei piatti con il riso a parte e la crosta di zafferano.

Geografia dei chicchi

La mappa di produzione di un cereale che ci rende famosi nel mondo, tra varietà antiche, Dop e Igp. Con qualche esotica novità

PIEMONTE
È la regione più proficua con il 52,7% della coltivazione nazionale che si estende in 28 comuni tra Biella e Vercelli, dove cresce il riso di **Baraggia**, una Dop che si declina in sette varietà: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto e Gladio.

LOMBARDIA
Il primato va a Pavia, dove crescono **Arborio**, **Vialone nano** e **Carnaroli**, ma tra la Lomellina (bassa provincia milanese) e Mantova si contano un centinaio di cultivar, salvaguardate dagli agricoltori.

VENETO
Il **Vialone nano** veronese, coltivato in zone di acqua risorgiva, con chicco minuto e tondo, e il Riso del Delta del Po Igp, coltivato nella zona di Rovigo, con chicco più grosso e corposo, sono le due eccellenze regionali.

EMILIA-ROMAGNA
Le secolari bonifiche hanno creato un'area (estesa su novemila ettari di territorio) ecologicamente meravigliosa e adatta alla coltura del **Riso del Delta del Po Igp**. Il chicco grande, proteico e cristallino è un vanto del Ferrarese, a sud del canale navigabile Ferrara-Porto Garibaldi.

CALABRIA
La Piana di Sibari, tra la Sila e il massiccio del Pollino, dopo secoli di abbandono è stata riadattata alla coltura del riso negli anni Cinquanta. Si coltivano Arborio, Carnaroli e Originario e gli esotici **Karnak**, Gange e Rosso Solitario.

SARDEGNA
Inizia con gli spagnoli, che avevano imparato a cucinarlo durante la dominazione araba, la storia del riso sardo. Nei terreni paludosi del Campidano e dell'Oristanese se ne coltiva molto e di qualità, anche innovative, grazie a incroci naturali come riso **Venere** e riso rosso **Ermes**.

TOSCANA
Anche la Maremma produce un pregiato **Carnaroli**. In provincia di Grosseto e di Siena inoltre crescono l'**Arborio** e l'asiatico **Thaibonnet**, una varietà di indica dalla forma allungata.

TUTTI DA PROVARE

Un Carnaroli rustico di Riso Inverni, coltivato in **Lombardia** fin dall'Ottocento e scelto anche da Davide Oldani per «la lavorazione a pietra e il legame col territorio».

I terreni torbosi del Ferrarese danno all'Arborio **Delta del Po** Igp Le Stagioni d'Italia un'intensità unica. La tenuta di cottura e l'alto contenuto di amido lo rendono perfetto per i risotti.

Dalla **Sardegna** arriva questo Ermes I Chicchi di Angelo di i Ferrari: integrale rosso, è un incrocio di un riso Venere e uno di tipo *indica*. Croccante e aromatico, sta bene con il pesce e i legumi.

L'azienda Magisa, attiva nella **Piana di Sibari**, ha brevettato (con licenza esclusiva per la Calabria) la cultivar Extra Jemma, un riso integrale nero maturato 12 mesi.

TESTI **SARA TIENI**, FOTO **AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES**

M&CSAATCHI
“Qui mi trattano come farei io.”
Banca Generali è la mia banca perché lavora come me: ragionando sui progetti
con spirito innovativo trova la formula per trasformarli in grandi capitali.
BANCA
GENERALI
PRIVATE
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per conoscere le condizioni e i rischi dei servizi e prodotti offerti da Banca Generali è necessario leggere attentamentela relativa documentazione precontrattuale e contrattuale, disponibile presso le Filiali e gli Uffici dei Consulenti Finanziari della Banca.

Remo Ruffini, 58 anni, comasco, è presidente e amministratore delegato di Moncler, azienda che ha rilevato nel 2003. Nel 2018 è entrato nella ristorazione attraverso il suo fondo Archive acquistando il 40% di Langosteria, il gruppo di ristoranti fondato a Milano da Enrico Buonocore.

QUALCOSA DI UNICO

Imparare dagli altri (quelli che lavorano bene, dovunque). Fare gruppo. E ringraziare la nostra «gioventù di testa». L'imprenditore e il cuoco sono d'accordo che così gli italiani possono guidare il mondo

di LUCA DINI

Remo Ruffini è comasco, ma da 35 anni non esce di casa senza un cornicello napoletano in tasca. Appassionato di ricette e ingredienti e tecniche («*La Cucina Italiana* la compro da sempre»), da ragazzo si metteva ai fornelli tutte le sere, oggi sfoglia queste pagine non più per metterle in pratica ma «per studiare le materie prime, i loro territori, le loro stagioni, e a partire da lì immaginare piatti che in realtà neppure cucino. Adoro la tradizione meridionale: al risotto preferisco il pomodorino giallo campano, che questo mese è perfetto, e qualsiasi cosa a base di melanzane». Proprio questa biodiversità culinaria e culturale – Sud, Nord, Mitteleuropa e Mediterraneo – costituisce ai suoi occhi la ricchezza di un'italianità che abbraccia tutta intera, ma senza l'ossessione dei confini. Ha preso in mano un brand francese di abbigliamento sportivo invernale, Moncler, e nel renderlo italiano al 100% gli ha dato una dimensione planetaria e ne ha

FOTO CLAUDIA CALEGARI

fatto una storia di successo da manuale. «Fin dai primi giorni, sentendomi molto italiano, ho deciso di puntare sulla superiorità delle nostre materie prime e della nostra creatività, per fare di Moncler una marca che, benché nata in Francia, avesse forti radici italiane. Ma mi sono anche detto che dovevo renderla il più internazionale possibile, aprirla ai contributi di altre culture e altri popoli. Proprio l'apertura all'altro, la capacità di rielaborarlo e farlo inconfondibilmente nostro, è la forza della nostra arte, della nostra cultura, della nostra cucina, che non a caso è tra le migliori al mondo».

Siamo collegati in videoconferenza – con il patron di Moncler e con il suo amico Davide Oldani, super cuoco e guest editor di questo numero – proprio per sostenere la candidatura della tradizione culinaria italiana a Patrimonio dell'Umanità riconosciuto da Unesco, ed è difficile districare la cucina dalla moda. «Una delle cose che i nostri due mondi hanno in comune», dice Oldani, «è l'attenzione alla stagionalità e alla qualità degli ingredienti. Così come in estate ci si veste più liberi, si mangia più leggeri. E andando avanti secondo me ci si adeguerà sempre più al microclima, all'incrocio unico tra stagione e territorio, che esprime più di ogni altra cosa la ricchezza della nostra cucina e rappresenta la base per candidarla all'Unesco. Oggi all'estero il nostro gelato non lo chiamano più glace o ice cream come un tempo, Ducasse dice gelato, in italiano. Anni fa sono andato a Mentone al Mirazur, mi hanno dato il pane sciapo presentandomelo come una nuova trovata, noi che lo consumiamo da secoli ce ne siamo quasi dimenticati, a volte non ci rendiamo conto di quanto siamo una fonte di ispirazione per il mondo. L'esperienza in un ristorante è fatta soprattutto di due elementi, il cibo e l'accoglienza. Quando negli anni Ottanta ero da Bocuse, tutti i direttori di sala erano italiani, perché i francesi avevano capito prima di noi il valore del modo italiano di aprire la porta, di sorridere. Se diventiamo davvero consapevoli della nostra naturalezza, tanto nello scegliere e trattare gli ingredienti quanto nel ricevere un ospite, possiamo spaccare il mondo».

Così come gli altri guardano noi, noi dobbiamo però guardare gli altri. Ne è convinto Ruffini, che con Moncler Genius ha introdotto in Moncler un progetto da mecenate del Rinascimento italiano, senza veri precedenti in un mondo – quello della moda – segnato più dagli steccati che dalle aperture: nuovi creativi di tutto il mondo chiamati di volta in volta a esprimere senza paletti la loro visione attraverso collezioni dentro la collezione. «L'apertura al mondo», spiega, «fa parte della nostra storia. A me non interessa avere in Moncler Genius l'italiano o il francese, mi interessa lo scambio culturale. La cucina ne è una parte importante, soprattutto in questo momento. Prima cercavo ispirazione per il mio lavoro soprattutto guardando la gente per strada, oggi mi piace curiosare nei ristoranti e nelle cucine, vedere perché la gente va in un locale e non in un →

A sinistra, il King crab alla catalana, un classico in carta tutto l'anno a Langosteria, ristorante milanese rinomato per la sua cucina di pesce. A destra, il nuovo dehors di Langosteria Bistrot. In alto, l'interno di Langosteria Café Milano.

A destra, Langosteria Paraggi, in Liguria, sorella marinara e stagionale dei locali lombardi. In basso, Remo Ruffini. A sinistra, Cappellacci di melanzane e ricotta, crudo di scampi al lime e acqua di pomodoro, servito a Langosteria Lago di Como.

altro, quale esperienza cerca. Credo sia prezioso anche per chi vive di cucina. Andare a vedere come quello spagnolo cuoce la carne, perché per il manzo Kobe in Giappone si usa una piastra speciale. Poi magari torno a fare quello che facevo prima, ma vedere come gli altri costruiscono un'esperienza per il cliente può aiutare me a sperimentare, a costruirne una mia. Perché soprattutto le generazioni più giovani non si accontentano dell'ottimo cibo, vogliono vivere qualcosa di unico – l'unicità che Davide fa vivere al D'O –, trovarsi a loro agio, essere nel posto dove ordini una cosa e ti incoraggiano a provarne anche un'altra, sentirsi a casa, non in un tempio noioso della cucina classica. Ai miei figli, che si occupano della Langosteria, lo dico sempre: per avere un ristorante di successo la qualità del cibo è fondamentale ma non basta, servono strategia, marketing, comunicazione, serve la capacità di offrire un'esperienza, e di imparare da chi, in giro per il mondo, la sa offrire».

«Verissimo», risponde Oldani. «Non bisogna aver paura di guardare gli altri, e di imparare da chi fa bene. Non molti anni fa i bravi cuochi italiani andavano all'estero e ci restavano, oggi tornano e fanno tesoro di quello che hanno imparato. Penso ai francesi, a quella scuola di fine dining che, inutile negarlo, sono stati loro a inventare e a imporre a livello internazionale. Ancora oggi, quando ho un dubbio, vado nella mia biblioteca e consulto *Le guide culinaire* di Auguste Escoffier, un signore che già a fine Ottocento codificò i canoni della grande cucina francese. Noi non abbiamo avuto nulla di paragonabile: non l'Artusi, non il *Cucchiaio d'argento*. Se devo dire chi si è fatto portabandiera della nostra tradizione culinaria, dico piuttosto *La Cucina Italiana*. Il nostro fine dining è nato con Gualtiero Marchesi, in tempi recenti. Siamo quasi vergini, e proprio questa gioventù di testa ci permette oggi di guidare il mondo. Ma a differenza dei francesi – Macron dopo la pandemia ha chiamato a raccolta i grandi chef per sostenere l'enogastronomia nazionale – non abbiamo dalla nostra parte il sistema Paese, le istituzioni. Quando sono arrivato a San Pietro all'Olmo, davanti alla chiesetta antica c'erano i gonfiabili. Ho dovuto litigare per regalare ai miei ospiti l'esperienza di quanto può essere bella una piazza italiana. E arrangiarmi: ogni giorno, a turno, i miei ragazzi fanno il giro, raccolgono i mozziconi, puliscono le panchine».

«Mi interessa lo scambio culturale. La cucina ne è una parte importante, soprattutto in questo momento»

Ruffini sorride. «In Italia facciamo fatica a fare sistema in tutti i settori. Per il settore moda poi, che rappresenta la seconda voce del PIL italiano, non si fa abbastanza. Serve aiuto per far esplodere il nostro potenziale, che è senza pari. Lo vedo fin dai primi viaggi, da ragazzo: quando dici che sei italiano, all'estero la gente sorride. Ci vogliono bene. Ma se vogliamo che capiscano davvero quello che valiamo, dobbiamo prima esserne consapevoli noi». ■

UN PRANZO AL D'O

Chiudete gli occhi e lasciatevi prendere per mano. Davide Oldani promette che vi farà divertire

di FIAMMETTA FADDA, foto GUIDO BARBAGELATA

BRIOCHE ARROSTITA

LS BURRO, ACCIUGHE E PESTO DI MENTA

OLIVA ALL'ASCOLANA

CANDELA D'OLIO E CERA D'API, SPUGNA DI GRANO DURO

Ancor prima di entrare, approdando nella quiete della piazzetta della Chiesa di San Pietro all'Olmo, frazione minima di Cornaredo, tu, cliente, sei già diverso dal te stesso evaso venti minuti prima dalla congestione milanese. Ora sei il turista nel centro di un paese di campagna, col palazzo del Comune, il giardino del curato, le panchine, gli alberi, il silenzio. E, a completare l'affresco, un luogo dove mangerai bene.

Che cos'è un menù?

Che cos'è un menù? Dipende. Per il cliente classico è novità e attesa, per il buongustaio sperimentato è verifica e giudizio, per il cuoco è, insieme, banco di prova, carta d'identità professionale, aspirazione. Soprattutto è la cornice destinata a contenere i suoi piatti allineandoli nella sequenza gustativa ideale per rilanciare a ogni portata la curiosità e l'appetito. Al D'O i menù sono due, provvisti di nome proprio: Armonia, otto portate, e Esattezza, cinque. Quale scegliere? Risponde Oldani: «Se è la prima volta, Esattezza, che assembla i miei classici; se si è molto curiosi o si è un habitué, Armonia, con le nuove creazioni e quello che offre la stagione».

L'esattezza

Esattezza è una parola che seduce Oldani. È il titolo della terza delle sei Lezioni Americane preparate da Italo Calvino nel 1985 per l'Università di Harvard, dove Oldani, nel 2013, è stato invitato a raccontare la case history del D'O. È l'astro fisso della tradizione e della *manière classique*, i trampolini che permettono di approdare al nuovo con armonia. Ci vogliono tempo e ostinazione. A Londra a Le Gavroche il giovanissimo e determinato Davide ogni mattina si presentava al lavoro più presto per assicurarsi la pentola migliore; a Monaco da Alain Ducasse la sera studiava sui libri, all'inizio del D'O era capace di chiedere al verduriere tre fiori di zucca, se tanti e non di più gliene servivano.

L'armonia

Armonia è una parola affascinante e pericolosa. All'interno di un menù o dentro un piatto può trasformarsi in noia se non si sa osare; o andare a pezzi se si osa troppo. Ma quando i contrasti si equilibrano, arriva il miracolo. Oldani ha cercato le chiavi dell'armonia con una scelta democratica, anzi pop(olare), partendo da ciò di cui tutti siamo forniti: la lingua, dove risiedono la →

MELANZANA CARAMELLATA «A PORTATA DI MANO»

SFOGLIA DI CALAMARO RIPIENO ALLA GRIGLIA

PAVLOVA DI GAMBERO ROSSO E AVOCADO

Una provocazione del palato : i petali di meringa zuccherina nascondono un gambero rosso che riposa su una crema di avocado in contrasto di dolce e croccante, sapido e marino, untuoso e vegetale

RAVIOLI D'ITALIA
DA NORD A SUD

L'Italia vanta tanti nomi e tante ricette di pasta ripiena quante sono le regioni moltiplicate per ogni provincia, città, campanile, famiglia. Un affresco che al D'O cambia di stagione in stagione

percezione del dolce, del salato, dell'amaro, dell'acido; delle consistenze, dal morbido al croccante, delle temperature. Provate «A portata di mano», la melanzana caramellata 2020, versione estiva della famosa Cipolla caramellata, composta di gelato di grana, spuma di grana tiepido, sfoglia sbriciolata, composta di pomodoro, melanzana al forno. Vale a dire: freddo/tiepido, dolce/salato, acido, croccante/morbido. In armonia di contrasti.

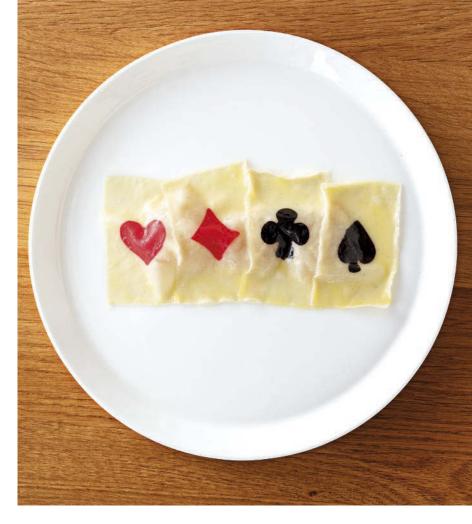
Il benvenuto dello chef

Quell'insieme di frivolezze che sembra solo destinato a ingannare l'attesa è invece la presentazione del suo stile, compresa qualche audacia ancora semisegreta. Qui il menù annuncia tre popolari ghiottonerie: pane e olio, olive in salamoia, pane burro e acciughe. Ma arrivano: una nuvoletta di pane soffice da pucciare in una ciotola di olio di armelline al timo sigillata da un coperchio di cera d'api da far fondere col calore di un fiammifero («Per me», ti sta dicendo il cuoco, «anche l'ingrediente più umile e pop(olare) è prezioso»); un'oliva ascolana di pâté di olive glassato e mousse di carne su una granella di pane tostato («Sorprendere», prosegue, «fa parte del gioco della tavola»); sei gocce di burro montato all'acciuga, pesto di menta, orzo soffiato. Da leccare («Rilassati, il bon ton ha cambiato secolo»).

Questione di precedenze

Dice Brillat-Savarin: «In un pranzo l'ordine delle portate va dalle più sostanziose alle più leggere, perché lo stomaco richiede cibi sempre più lievi man mano che il bisogno fisiologico di nutrirsi si placa». Vero per la cucina francese, dove non esiste il «primo»; ma non per quella italiana, dove paste e risotti, cioè carboidrati e condimenti grassi, classici ammazza-fame, rubano spazio all'appetito e alla golosità. «E io voglio che la mente resti pulita per riflettere su quello che hai mangiato e capire perché sei stato bene», dice Oldani. Perciò, contraddicendo l'amatissima *manière classique*, nella struttura dei suoi menù li sposta in coda. Dove assegna un posto d'onore anche al suo pane. Una pagnotta tonda, fragrante, calda di forno, da mettere al cento della tavola per essere condivisa. «Con un sapore così importante che se fosse servita all'inizio soverchierebbe la delicatezza della mia cucina».

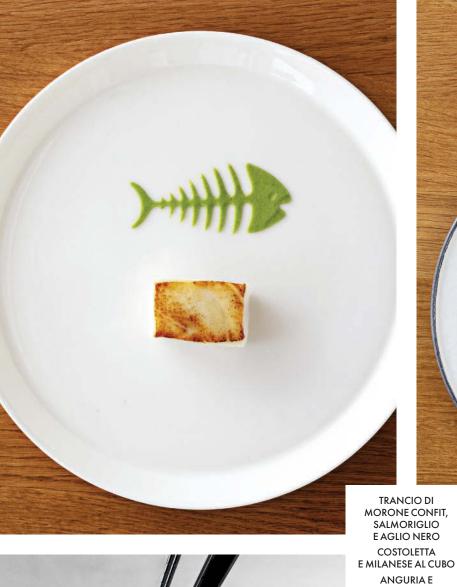
Omaggio alla pasta

Il compito di un cuoco è nutrire. L'aspirazione di un cuoco bravo è nutrire bene. Senza privarti dell'universo nazionalpopolare della pasta. Ora, le tabelle dicono che il peso corretto di un piatto di pasta all'interno di un menù è ottanta grammi. Oldani, fautore del principio che cuoco e nutrizionista giocano nella stessa squadra, ha accettato la sfida dimostrando, con immenso →

«MISCHIARE LE CARTE» CAPASANTA, SOGLIOLA, BURRO BIANCO AL PROFUMO DI ZENZERO

SPAGHETTO AL CARTOCCIO, VELLUTATA DI DATTERINO

TRANCIO DI MORONE CONFIT, SALMORIGLIO E AGLIO NERO

COSTOLETTA E MILANESE AL CUBO

ANGURIA E POMODORO

divertimento del nostro palato, che in quelle poche decine di grammi ci sta l'intera Italia della pasta, in tre portate successive. Per cominciare, un tour da Nord a Sud delle paste ripiene: in un piatto studiato ad hoc, stanno accoccolati un pansoto ligure, un cappelletto emiliano, un culurgione sardo... Ciascuno con la «sua» farina e la sua farcia. Poi uno sguardo ironico agli spaghetti al cartoccio anni Ottanta, qui sigillati in carta d'argento edibile da tuffare nella vellutata di datterini. Infine la pasta-salto-di-status: solo un velo sulla preziosità della capasanta e della sogliola profumate allo zenzero.

Eredità e concretezza

Giusto prima del dolce il menù annuncia «Costoletta e milanese al cubo». L'aspettavi al varco perché affrontare le radici della propria cucina per ogni cuoco è il banco di prova assoluto. Che nel caso di Oldani è la «milanese» della mamma, della militanza da Gualtiero Marchesi, della consegna dell'Ambrogino d'oro, l'onorificenza che il Comune di Milano tributa a chi ha onorato la città col suo lavoro. Ma forse non eri preparato a questi cubi di vitello, affiancati, anziché avvolti, da due dadi di panatura, col mitico osso diventato una mousse stampata a costoletta. Arroganza? Concretezza piuttosto. Il bravo cuoco è uno che sa (anche) fare i conti. Il cuoco bravissimo sa trasformare le considerazioni economiche in intuizioni geniali.

Il punto era: la costola ricavata dal carré pesa mezzo chilo, troppo per una persona. Ma, divisa in due, la parte senza osso non è più costoletta. Marchesi aveva risolto l'impasse facendola a cubi panati e fritti. Oldani ci ha pensato su ed è andato oltre.

Forma e contenuto

È risaputo che dopo un pranzo al D'O nelle signore si scatena l'urgenza di riconsiderare il contenuto delle proprie credenze e lanciarsi in un nuovo universo di fogge e colori. Con l'avvertenza che qui il fascino sottile del set up di tavola risponde a due criteri precisi. Primo: semplificare la vita all'ospite. Dal famoso Passepartout, cucchiaio/forchetta/coltello condensati in una posata unica, alla provocazione di L.S., la striscia di ceramica bianca da afferrare e leccare, fino al Buono dello yogurt: due puntini di yogurt e mirtillo da leccare sul coperchio di un contenitore vuoto. Secondo: i contenitori, prima che belli, devono esaltare il contenuto. E allora ceramiche bianche con qualche incursione del nero, forme avvolgenti o piatte come tele, incavi per accogliere un sugo, abbracciare un risotto o fare da sfondo neutro a una composizione multipla. E che seducano la mano che li tocca.

girate pagina per il menù dei dolci →

IL BUONO
DELLO YOGURT

QUANDO TUTTI FANNO OOH!

Il dolce è l'atto finale del menù. Quello di cui conserveremo il ricordo più vivo. Lo chef lo sa. E allora...

di **FIAMMETTA FADDA**, foto **STEFAN GIFTTHALER**

Nella brigata di cucina il pasticciere gode di una considerazione speciale. È l'Esattezza, la Fantasia, la Tecnica. Ha l'occhio dell'artista nell'assemblare forme e colori. E possiede, se è un grande, il «palato assoluto», che corrisponde all'orecchio assoluto del grande direttore d'orchestra, paragone con cui Gualtiero Marchesi definiva l'eccellenza in cucina. Nella odissea formativa di Davide Oldani c'è anche una puntata da Fauchon, lo storico marchio parigino dell'alta pasticceria. Quando vi è approdato, lo chef pâtissier era Pierre Hermé, creatore dello stile neoclassico francese, basato sulla finezza dei contrasti, sui frutti di stagione, sull'essenzialità delle forme. Lì il giovane cuoco alla ricerca del sé professionale ha deciso che la sua cucina sarebbe stata così: delicata, sfumata, femminile persino, se questo significa rifiutarsi di aggredire il palato. Capace di sedurre con le sfumature, non conquistare con la forza.

Se ci sei, stai al gioco

Una tecnica che permette di far approdare gli ospiti al dessert ancora freschi, curiosi, pronti al gioco finale, ma che richiede al cuoco la capacità di «staccare» per entrare nel mondo delle libere associazioni. Stai giocando a Dama e mangiando una pedina. →

«BATTUTA D'INIZIO» (CAMPO DA TENNIS) CHEESECAKE FRAGOLA, BASILICO E RICOTTA
«DAMA» TORTA DI MELE E CIOCCOLATO

Ma perché non mangiarla per davvero? Allora su un piatto/scacchiera trasformi il più banale dei dolci, la torta di mele e cioccolato, in una partita. C'è la pedina di mela al forno, quella di pane e uvetta, quella di pasta frolla, quella di pasta di pinoli, sigillati in una glassa di cioccolato bianco e nero. Il gioco consiste nel mangiare le pedine, la suspense è che non sai che gusto nascondono, chi ne mangia di più vince. Altra libera associazione: Oldani è uno sportivo e ama celebrare le vittorie sul campo da tennis come in cucina. Ed ecco questa irresistibile Battuta d'inizio, una cheesecake di mousse di ricotta col cuore di composta di fragole su un green di teff, cereale esotico fatto germogliare al D'O, da rompere con la racchetta, per festeggiare, nel 2016, l'inaugurazione del nuovo D'O, il sogno nel cassetto finalmente realizzato.

Una vita, quattro stagioni

Ci sono le stagioni dell'anno con la magia scandita dai colori e dai sapori delle primizie. E ci sono, intrecciate, le stagioni della vita. Un labirinto che ci unisce tutti e che lo chef vuole percorrere prima che la porta del locale si chiuda alle nostre spalle. Un lascito, un ricordati che, un pezzo di esistenza che richiedono un interprete d'eccezione. Davide Oldani lo ha affidato al pennello surreale del pittore Vanni Cuoghi che sul piatto ha tracciato la sua simbolica interpretazione delle maschere del teatro popolare. Ciascuna accompagnata, siamo al ristorante, dalla «sua» friandise. Adesso c'è l'estate, ovvero il gioco seduttivo del ti-vedo-e-non-ti-vedo di una Colombina in topless ma coperta, con accanto due «minne» agli agrumi e olio. Poi ci saranno l'autunno e Pantalone; l'inverno e Arlecchino; la primavera e Pulcinella. Ognuna col suo carico di mistero, messaggi e dolcezze. Da scoprire tornando al D'O a ogni cambio di stagione. ■

Sul piatto-libro la ricetta della carta, dedicata alla nostra rivista: COTONE (zucchero filato), semi di LINO e olio alla CANAPA

Piatti **SchönhuberFranchi**.

Autunno: Pantalone cercatore
CARAMELLO SALATO
E CIOCCOLATO FERMENTATO

Estate: Colombina giocoliere
«MINNE DI SANT'AGATA» MADELEINE,
AGRUMI E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Inverno: Arlecchino surfista
PÂTE DE FRUIT MORE E GRAPPA,
PÂTE DE FRUIT PESCA E ZENZERO

Primavera: Pulcinella incantatore
SPAGHETTO DOLCE
E POLVERE DI IBISCO

Clessidra e decanter **Venini**.

Nei calici Soré Cotarella e Champagne Brut Thiénot, nel decanter Valpolicella Incanto, nel bicchiere bianco la tisana di erbe fresche D'O e nel tumbler il cocktail Boulevardier.

NON SOLO VINO

Accostamenti classici, insoliti, saggi. Dallo snobismo del Boulevardier per accompagnare l'antipasto alla piacevolezza di uno Champagne, di un rosé, di un rosso da scaraffare, fino a una infusione su misura

Cocktail Boulevardier

Definiva, durante la Belle Époque, lo snob perditempo che passeggiava sui boulevard della Senna. È la versione americana, famosa durante il proibizionismo, del Negroni, dove al gin, compagno di viaggio del vermut, si sostituisce il bourbon. La nota amara del Campari bilancia la dolcezza del vermut che dà spazio al gusto intenso del whiskey torbato. Più che un cocktail, un'esperienza che passa dal gusto per arrivare all'olfatto, grazie alla presenza di una scorzetta di arancia appena spremuta. Per prepararlo: versare in un

mixing glass ⅓ di ghiaccio, ⅓ di whiskey, ⅓ di bitter e ⅓ di vermut. Mescolare, trasferire in un bicchiere old fashioned e servire.

CHAMPAGNE BRUT THIÉNOT

Uno Champagne fresco eppure pieno, con aromi fruttati, che sostiene il confronto sia con le note caramellate della melanzana sia con la levità della sfoglia di calamaro.

SORÉ 2019 COTARELLA

L'ultima creazione delle sorelle Cotarella, un nuovo e fragrante rosé da uve merlot con una piccola parte di aleatico che regala spunti floreali e si sposa in souplesse con i diversi ripieni dei ravioli e con la vellutata di datterini.

VALPOLICELLA 2017 INCANTO

Un Valpolicella giovane, di facile approccio ma niente affatto ordinario, che sorprendentemente si abbina in armonia tanto con il trancio di morone quanto con i cubi di cotoletta.

TISANA DI ERBE FRESCHE D'O

Non vino ma fragrante infuso di erbe per il piatto Anguria e Pomodoro e poi per chiudere accompagnando i due imprevedibili dessert.

FOTO GUIDO BARBAGELATA

DEL MANGIAR PENSANDO

Niente sprechi, una torta lunga un anno, nuovi talenti in arrivo. Quel che conta nello staff di Oldani sono sostenibilità, gusto, coerenza di SARA TIENI

Sul fondo dei piatti della brigata compare un chiaro messaggio: «Have fun, have fame» (divertiti, avrai fame). Con «fame» qui non si intende la celebrità ma il rimanere affamati di conoscenza, di vita. C'è un che di filosofico nel team del D'O, quindici persone provenienti da tutta Italia. Tra loro, abbiamo incontrato Manuele Pirovano, 37 anni, sommelier tutto «grinta e determinazione»; Wladimiro Nava, 45 anni, chef di cucina, che guarda «al futuro pensando al presente» e il suo collega Alessandro Procopio, 37 anni, che cita monsieur Paul Bocuse: «Ricevere un ospite è prendersi carico della sua felicità»; il direttore di sala Davide Novati, che fa suo il motto di Harvey Mackay, uomo d'affari americano, «Life is too short to wake up in the morning with regrets» ovvero «La vita è troppo breve per avere dei rimpianti». Per il pranzo e per la cena qui si riutilizzano parti delle materie prime che crescono dalla preparazione dei piatti in carta: etica. Pasta a mezzogiorno, proteine con contorno alla sera: equilibrio (nutrizionale). Chiunque si serva, il cibo deve terminarlo: lo spreco non è contemplato. Per il compleanno ciascuno prepara la sua torta e per metterla a punto, il laboratorio di pasticceria è a disposizione di tutti per tutto l'anno; l'importante non è tanto il risultato, «quanto metterci il cuore». Dal 2021 arriveranno anche i primi diplomati all'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Cornaredo, a cui Oldani ha dedicato la sua **partecipazione**. È patrocinato tra gli altri dal Coni, precisa lo chef: «Vorrei che ai ragazzi si parlasse anche di sport». Tra i suoi obiettivi, la valorizzazione di mestieri come il fruttivendolo, il macellaio, il pescivendolo, «affinché gli allievi che non vorranno dedicarsi alla cucina, possano avere alternative nel campo dell'agroalimentare». ■

Da sinistra, il sommelier Manuele Pirovano, gli chef di cucina Wladimiro Nava e Alessandro Procopio, il direttore di sala Davide Novati.

Davide Oldani al Bagno Piemonte, uno degli stabilimenti storici di Forte dei Marmi, mentre mangia un piatto di paccheri al pomodoro e basilico. Nella pagina accanto, una parete della cava di marmo Henraux scavata in un versante del Monte Altissimo, sopra Seravezza. *Ringraziamo Drumohr e Doppiaa per gli abiti e Golden Goose per le scarpe.*

I MIEI AMICI DEL FORTE

Sulle tracce di Davide Oldani e degli appuntamenti estivi nella sua cara Versilia. Dove la cucina è genuina e i legami saldi. Come una parete scavata nella montagna

di ANGELA ODONE, foto GIACOMO BRETZEL

Bianco, molto bianco. Dal cotone delle polo e dal lino delle camicie svolazzanti alla schiuma delle onde, dalle mozzarelle immancabili al tocco (le ore tredici in Toscana), alle abbacinanti pareti di marmo arabescato che da secoli scrutano il mare. Il lucore, l'uniforme approvata con convenzione non scritta, è interrotto solo da distese di righe blu oceano, cappelli di paglia e da qualche quadretto Vichy (qui ci si spinge senza timori fuori palette, sfoggiando gialli, rosa e verde pastello).

Quando si arriva a **Forte dei Marmi** si entra in uno stato di quiete, di sobrietà, tutto il contrario di quello che magari, non essendoci mai stati, si potrebbe immaginare.

La teoria dei bagni a perdita d'occhio, le palme e la ciclopista, un filo rosso che collega Viareggio a Marina di Massa, sono come il dorso di un pettine che infila i propri denti (moli e pontili) nel mare. Il silenzio, raramente interrotto dal vocio di gruppetti di ragazzi e bambini, è bandito solo all'ora dell'aperitivo in spiaggia e nel giorno di mercato, il mercoledì, quello in cui villeggianti e locali si incontrano tra i banchi colmi di ogni portento per fare gli acquisti migliori.

Il Forte, come viene chiamato in gergo, è uno di quei posti dove, se ci sei stato da ragazzo, prima o poi ci torni. Come è successo a Davide Oldani, che ha ricominciato a frequentarlo (dopo le vacanze dei diciotto-vent'anni con gli amici aveva messo la Versilia in pausa) una decina di anni fa, ospite di Milly e Massimo Moratti al **Bagno Piero**. Se dovessimo cercare l'epicentro di Forte dei Marmi, il punto dal quale originano la grande parte delle attività, delle relazioni sociali, delle amicizie e dei progetti più originali, lo potremmo localizzare, senza sbagliare, all'ombra di una «tenda», evoluzione chic dell'ombrellone e del bersò.

Quelle del Bagno Piero e del **Bagno Piemonte** ne hanno viste e sentite tante. Me lo racconta Roberto Santini, il proprietario del Piero, uno dei primi stabilimenti della costa, aperto nel 1933, poco dopo la celeberrima Capannina del Franceschi, inaugurata nel 1929. Mi fa accomodare su un pouf (a righe naturalmente, su suggerimento dello stilista Paul Smith, un habitué) del bagno **Alle Boe**, confinante con il Piero e sempre gestito da lui. Mentre si chiacchiera, i suoi ragazzi hanno montato una grande →

«Questo è uno dei pochi posti in cui gli stranieri vengono per imparare lo stile degli italiani. Non ha snaturato il suo fascino di sempre»

Salvatore Madonna, proprietario dell' Hotel Byron

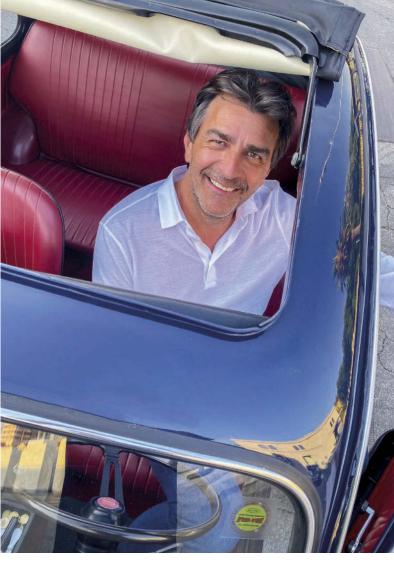
In senso orario, il fiore di zucca dello chef Cristoforo Trapani del ristorante Magnolia all'interno dell'Hotel Byron; sotto Salvatore Madonna, proprietario e direttore del Byron; un angolo del giardino. Le tre sorelle del California Park Hotel, Cristina, Francesca e Daniela Viacava. Nella pagina accanto, Paolo Carli, presidente e amministratore delegato della azienda di marmi Henraux, sulla terrazza più alta della Cava delle Cervaiole, situata sulle propaggini meridionali del Monte Altissimo, alle spalle di Querceta, dove ha sede l'azienda.

cucina volante per preparare un piatto di pastasciutta per tutti gli ospiti della spiaggia, e sui tavoli verde-acqua sono magicamente comparsi pane, salame e un bicchiere di vino rosso.

Per prima cosa Roberto mi chiede, strizzandomi l'occhio, «lei non farà mica gossip?». Ridiamo, ma capisco che la discrezione è l'ingrediente essenziale per una vacanza qui. «Nel mio lavoro incontro un gran numero di persone, ho imparato a fidarmi delle impressioni, di quelle epidermiche: se nei primi venti secondi con il mio interlocutore non si instaura un buon rapporto, so dove fermarmi. Ma se sento che c'è qualcosa, allora vado a fondo. Così è successo con Davide. Quando è venuto qui per la prima volta ho capito subito che avevamo esperienze e valori in comune. È così che la famiglia "Piero" si allarga». Il sorriso di Roberto e il suo modo di fare schietto, fondato sul motto «se vi piace qualcosa ditelo agli amici, se non vi piace qualcosa ditelo a me», sono il riflesso di ciò che c'è dietro e che vale la pena di scoprire. È la sua mamma, Nenè. C'è lei a dirigere il lavoro ai fornelli del **ristorante dello stabilimento** ed è lei il cuore pulsante di tutto. Una signora elegante, come la sua cucina, fatta con il cuore. A pranzo, seduti ai tavolini ombreggiati, con il venticello che vi accarezza, provate i fagiolini metrini e i pomodori bistecca, quelli prodotti da Giuseppe e Francesco Del Giudice a Montignoso (ne parliamo nel servizio a pag. 24), ne rimarrete innamorati.

Sono tanti gli amici che gravitano intorno a Roberto e non è difficile incontrarne qualcuno in questo «tour oldaniano», magari proprio seduti a mangiare un piatto di Nenè: dallo chef Yannick Alléno (tre stelle Michelin al Pavillon Ledoyen a Parigi), che da anni viene qui in vacanza, all'ex calciatore del Milan di Arrigo Sacchi, Demetrio Albertini, da Luca Ricchi, direttore della galleria di arte contemporanea Bel-Air Fine Art Forte dei Marmi a Salvatore Madonna, proprietario dell'Hotel Byron.

La galleria di Ricchi si trova a due passi dalla piazza del noto mercato e dall'altrettanto famosa **piazzetta Tonini**. Andateci per scoprire le opere *street art* e *neo pop*: all'interno della vecchia hall di un albergo troverete i quadri-scultura tridimensionali di Patrick Hughes basati sulla *reverspective*, cioè la prospettiva inversa, le sculture iridescenti di Jeff Koons o i grandi pannelli di boccioli di carta di riso dipinta, della serie *Flowerbeds*, dell'artista cinese Zhuang Hong Yi, molto amato da Davide (un grande pannello tondo di petali carminio si trova al D'O). Potrebbe essere la volta in cui scegliere un souvenir differente dalla solita calamita da frigorifero.

Se invece cercate un posto dove respirare la storia dei grandi del passato, allungatevi, passeggiando nelle ombreggiate vie interne, fino all'**Hotel Byron**, la prima villa costruita a Forte Dei Marmi nel 1892, appartenuta ai Duchi Canevaro di Zoagli. Qui si viene accolti dall'entusiasmo di Salvatore Madonna e sarà difficile resistere alle meraviglie di Cristoforo Trapani, lo chef del ristorante La Magnolia (una stella Michelin, all'interno dell'hotel). Da non perdere il fiore di zucca farcito di ricotta della Garfagnana, acciughe e provolone del Monaco, la zuppa di pesce «Come un cacciucco» e la torta di mele Annurca con gelato al caramello salato.

«I legami che si instaurano qui sono più di un'amicizia. È un ritrovarsi in sintonia con persone che parlano la stessa lingua»

Roberto Santini, proprietario del Bagno Piero

In alto, da sinistra, Michele Marcucci, proprietario dell'Enoteca Marcucci a Pietrasanta, seduto all'ingresso del locale; Monica Del Mancino, creatrice con Cristina Crespina di Zoe Boutique; Filippo Di Bartola, proprietario del ristorante Filippo a Pietrasanta; lo chef francese Yannick Alléno a bordo di un'auto d'epoca.

Prima della serata, arriva il momento in cui si torna in camera, per ristorarsi. È uno dei momenti più belli, da dedicare a se stessi ripensando a quello che si è fatto. A Roma Imperiale (la più bella zona di Forte, forse di tutta la Versilia) c'è un piccolo angolo di paradiso, avvolto dalla vegetazione, ben protetto e gestito da tre sorelle: il **California Park Hotel**, costruito dal loro papà nel 1967 (anno di nascita di Davide Oldani, sarà un caso?), ha qualcosa che va oltre la misurata raffinatezza che si coglie da subito, appena superati i lussureggianti cespugli di gelsomino, di plumbago e di papiro. Penso che la scintilla in più, quella che fa brillare tutto, siano loro: Cristina, Francesca e Daniela Viacava.

Alla sera a Pietrasanta

È questa la tappa obbligata dopo una giornata di mare, per l'aperitivo, la cena e ovviamente un po' di shopping. Via Garibaldi, la strada principale pedonale, è costellata di locali, negozietti, botteghe e gallerie d'arte.

Superata la piazza del Duomo (fino al 4 ottobre vi sono esposte alcune opere di grandi dimensioni dello scultore cuneese Fabio Viale, statue di marmo tatuate della mostra diffusa *Truly*, mentre altri lavori sono visibili nella Chiesa e nel Chiostro di Sant'Agostino e sul Pontile di Marina di Pietrasanta), è difficile non notare l'**Enoteca Marcucci**. Sarà che dal soffitto della prima sala pendono almeno una decina di macchine per scrivere, sarà che le imponenti sagome di Caballero e Carmencita osservano divertiti tutti gli avventori o perché Michele Marcucci, il →

A destra, dall'alto, Davide Oldani al Bagno Piemonte mangia i bomboloni in compagnia di amici; Luca Ricchi della galleria Bel-Air Fine Art Forte dei Marmi di fianco a un quadro di Patrick Hughes e a una scultura di Carole Feuerman; Oldani, Roberto, il titolare del bagno che sta scattando una foto, un amico e Demetrio Albertini pranzano con pomodori bistecca e fagiolini metrini; un piatto con pomodoro e mozzarella. A sinistra, la cena in spiaggia organizzata dal bagno Alle Boe.

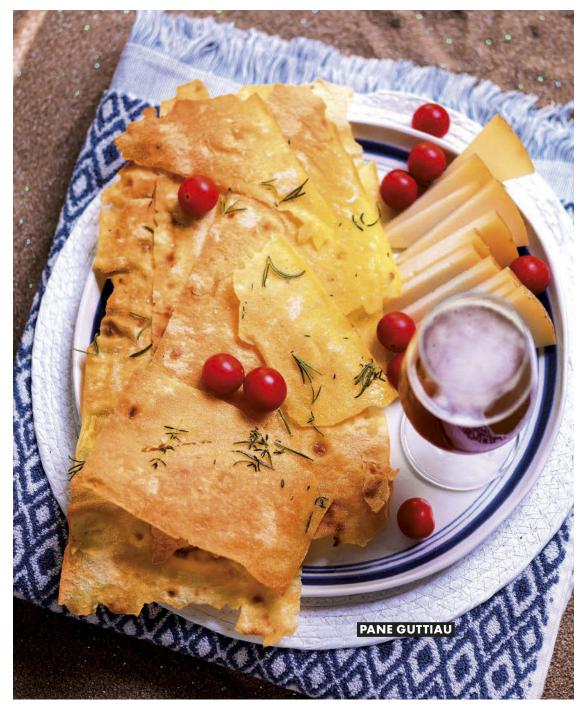
titolare dell'enoteca, in un attimo vi farà accomodare al tavolo e vi disseterà prontamente. Per chi ama le letture di spessore si consiglia di consultare la carta dei vini dell'enoteca: 3000 etichette (10.000 bottiglie nella cantina risalente al Settecento), un volume e una densità di informazioni pari a quelle di una tesi di laurea con dignità di stampa. «Ecco, Davide e io, si potrebbe dire che siamo proprio agli antipodi», mi dice il signor Michele guardandomi sornione da dietro gli occhiali, «lui tutto misurato e "ammodino", io sempre all'eccesso. Quando viene qui beve al massimo un bicchiere, di vino rigorosamente italiano, se possibile con gradazione alcolica contenuta. Io magari ne ho già assaggiati cento...».

Dalla vetrina di fronte ci saluta una bella signora bionda, Monica Del Mancino, titolare di **Zoe Boutique**, un negozietto di abiti, accessori e curiosità scelti in giro per il mondo, che in pochi metri quadrati offre un abbraccio colorato e festoso a tutti i clienti. «Lo spirito che ci anima ricalca quello di Pietrasanta: tutti uguali, tutti accolti con lo stesso sorriso. Così ovunque puoi sederti a bere un bicchiere e chiacchierare con Michael Guttman, oppure con Massimo Vitali». Così succede anche ai tavoli di **Filippo**, il ristorante appena dietro la via dello «spasseggio». Filippo Di Bartola, oltre alla grande esperienza in sala e in cucina, ha una dote speciale, sa essere l'oste perfetto che ti mette sempre a tuo agio. E poi le proposte gastronomiche e una drink list molto interessante fanno da volano per dare nuovo slancio alla ristorazione locale. Un motivo in più per tornare a trovarlo tutte le volte che si viene qui.

L'entroterra più segreto

Per chi ama i giri in bicicletta, per godere la bellezza della natura alla velocità sostenibile e costante della pedalata, c'è l'imbarazzo della scelta. I percorsi più o meno impegnativi hanno come comune denominatore il Parco Alpi Apuane, dalla salita a San Carlo Terme al Passo del Vestito o al Passo del Cipollaio. Proprio appena prima della galleria del Cipollaio, lasciando la strada provinciale e proseguendo sulla sinistra su una piccola strada secondaria, avrete la fortuna di vedere uno spettacolo senza eguali. Certo, ci vogliono il consenso e la complicità di Paolo Carli, presidente e amministratore delegato dell'azienda Henraux (fondata nel 1821 da un generale di Napoleone, oggi famosa nel mondo per i grandi progetti architettonici e la collaborazione con artisti contemporanei), e se sarete fortunati vi accompagnerà di persona a scoprire la **Cava delle Cervaiole**. Scavata su uno dei versanti del Monte Altissimo, offre un panorama mozzafiato, nel senso letterale. Rimarrete senza parole e non potrete fare altro che fissare il vostro sguardo sulle pareti abbaglianti che scendono vertiginosamente a piombo per centinaia di metri. Michelangelo fu il primo a scoprire questi marmi e dopo di lui una lunga serie, non ancora finita, di artisti, tra cui Rodin e Miró, che vennero qui, nella Cattedrale, come la definì Henry Moore, a cercare il blocco che aspettavano da sempre. In cima, seduti su una delle rocce dell'ultima terrazza, vedrete il mare e Forte dei Marmi, appunto. Forse è proprio da quassù che è possibile coglierne la vera anima. ■

CIBO DA SPIAGGIA

PANE GUTTIAU

Far colazione sotto l'ombrellone, rinfrancarsi dopo un bagno, prendere l'aperitivo al tramonto. Dappertutto lungo i nostri litorali c'è lo spuntino giusto, e tipico, da gustare con i piedi nella sabbia

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

GRANITA DI MANDORLE

Piatto del pane guttiau **La Fornacina Keramik Studio**, piatti della granita **Ceramiche Nicola Fasano**.

BOMBOLONI ALLA CREMA

Pane guttiau

Con le sfoglie croccanti di pane carasau si preparano in Sardegna molti piatti regionali, tra cui questo spuntino semplice e gustoso, che letteralmente significa «gocciolato», perché arricchito di olio extravergine di oliva.

FACILE – 10 MINUTI VEGETARIANA – PER 4 PERSONE

Spezzettare 3 dischi di pane carasau, disporre i pezzi in una teglia foderata di carta da forno e condirli con olio extravergine di oliva, sale e rosmarino. Infornare a 230 °C per 5 minuti e servirli croccanti per accompagnare un aperitivo o come spezzafame.

Granita di mandorle

Per questo dolce ghiacciato che risale ai tempi della dominazione araba in Sicilia, nel Messinese si usava in passato la neve raccolta in inverno sui monti, conservata nelle neviere, poi grattata e aromatizzata. Sulla granita, specialmente al caffè, con la tipica «brioscia» si fonda la colazione siciliana. Quelle di gelsi neri, gelsomino e mandorle sono riconosciute come prodotto agroalimentare tradizionale (Pat).

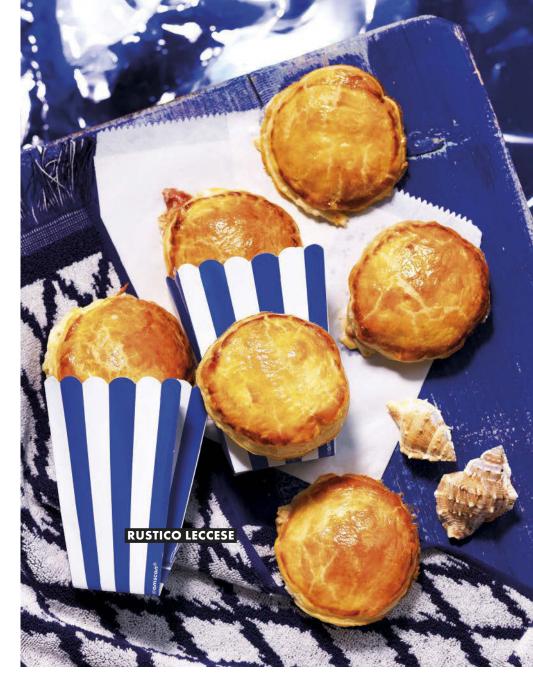
FACILE – 1 ORA PIÙ 2 ORE DI RIPOSO – VEGETARIANA SENZA GLUTINE – PER 4-6 PERSONE

Frullare 350 g di mandorle bianche con 250 g di zucchero e 1 litro di acqua. Lasciare poi riposare il frullato per 2 ore, quindi filtrarlo e metterlo in gelatiera fino a ottenere la granita. In alternativa, versarlo in una ciotola e riporla in freezer. Mescolare ogni 15 minuti, fino a ottenere una consistenza omogenea.

Bomboloni alla crema

A differenza dei morbidi krapfen di origini austroungariche, i bomboloni delle spiagge adriatiche sono più croccanti, a volte senza uova nell'impasto. Ecco la nostra versione, più ricca, e buona anche senza farcitura.

IMPEGNO MEDIO – 1 ORA PIÙ 4 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE VEGETARIANA – PER 10 PEZZI

Per la crema pasticciera
Scaldare 140 g di latte con ½ baccello di vaniglia aperto per il lungo e 2 scorze di limone. A parte, sbattere 2 tuorli con 60 g di zucchero e 20 g di amido di mais. Quando il latte giunge a bollore, versarlo sui tuorli, filtrandolo, e mescolare. Riportare il composto sul fuoco e cuocerlo sempre mescolando per 3-5 minuti, finché non si addenserà. Versare la crema in una ciotola, coprire con la pellicola e fare raffreddare.

Per i bomboloni
Impastare 500 g di farina 0 con 140 g di latte, 75 g di zucchero semolato, 15 g di lievito di birra fresco sbriciolato, 2 uova grandi e 2 tuorli, i semi di ½ baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di ½ limone. Quando gli ingredienti si saranno amalgamati, unire 8 g di sale e 75 g di burro morbido, poco per volta, quindi lavorare per circa 10 minuti, finché il composto non sarà diventato liscio e omogeneo. Raccoglierlo a palla e metterlo a lievitare in una ciotola, coperto, per 1 ora a temperatura ambiente. Al termine, lavorare l'impasto ancora brevemente, raccoglierlo di nuovo a palla e lasciarlo lievitare in frigorifero, coperto con la pellicola per almeno 3 ore (meglio ancora per una notte). Stendere poi l'impasto su un piano infarinato a 2 cm di spessore e ritagliarvi dei dischi di 7 cm di diametro. Disporli su placche foderate di carta da forno e lasciarli lievitare per altri 30 minuti a temperatura ambiente. Friggere poi i dischi di pasta in olio di arachide a 165 °C (non troppo caldo perché i bomboloni devono cuocere all'interno) per circa 5 minuti, girandoli. Scolarli su carta da cucina e passarli, ancora caldi, nello zucchero semolato. Lasciarli raffreddare, quindi farcirli con la crema, aiutandosi con una tasca da pasticciere con una bocchetta piccola, che servirà a praticare un foro al centro dei bomboloni. →

RUSTICO LECCESE

Rustico leccese

Diffuso in tutto il Salento, questo fagottino di sfoglia si trova in forni, bar, panetterie e chioschi sulle spiagge. Classico, con besciamella, pomodoro e mozzarella, oppure con aggiunta di prosciutto o con ricotta e spinaci.

FACILE – 50 MINUTI
VEGETARIANA – PER 8 PEZZI

Per la besciamella
Sciogliere 25 g di burro in una casseruola e stemperarvi 25 g di farina. Aggiungere quindi 250 g di latte freddo e portare a bollore mescolando, fino a ottenere una besciamella consistente. Salare, pepare, coprire con la pellicola e lasciare raffreddare.
Per i rustici
Spezzettare 250 g di pomodori pelati e lasciarli sgocciolare in un colapasta. Tagliare a dadini 125 g di mozzarella. Stendere sul piano di lavoro 500 g di pasta sfoglia e ritagliarvi 16 dischi (ø 9 cm), con un tagliapasta. Disporre su 8 di essi 1 cucchiaiata di besciamella, 1 cucchiaino di pomodori e qualche dadino di mozzarella. Spennellare il bordo dei dischi di base con 1 uovo sbattuto e coprirli con gli altri 8 dischi, pressando tutto intorno per chiuderli bene. Disporre i rustici in una placca foderata con carta da forno, spennellarli di uovo anche in superficie e infornarli a 190 °C per 20 minuti circa.

Zeppole salate

Ghiotto spezzafame calabrese, si prepara con un impasto di patate che si trova anche insaporito con acciughe oppure con la 'nduja, l'insaccato regionale spalmabile ultrapiccante.

IMPEGNO MEDIO – 1 ORA E 15 MINUTI PIÙ 2 ORE DI LIEVITAZIONE – VEGETARIANA PER 30 PEZZI CIRCA

Lessare 500 g di patate con la buccia, per circa 40 minuti. Scolarle, pelarle e schiacciarle con uno schiacciapatate, in una ciotola. Impastarle con 500 g di farina 0,25 g di lievito di birra fresco sbriciolato, 2 cucchiaini di sale, e circa 130 g di acqua, poca per volta. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo e morbido. Coprire con un canovaccio e porre a lievitare in una ciotola ampia per circa 2 ore, fino al raddoppio. Rovesciare poi l'impasto su un piano infarinato, formare dei filoncini di circa 10 cm di lunghezza e chiuderli ad anello. Friggere le zeppole in olio di arachide a 165 °C per 3-4 minuti, girandole sui due lati. Scolare su carta da cucina e spolverizzare con un po' di sale.

ZEPPOLE SALATE

Schiacciatina toscana

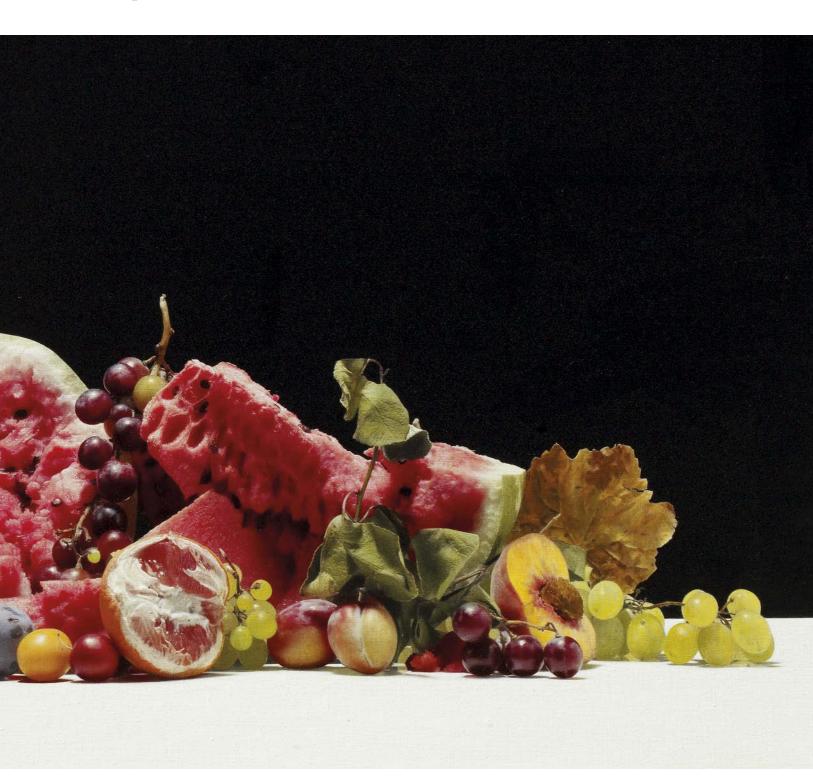
È la focaccetta all'olio delle merende lungo il litorale toscano: per lo più imbottita con salame toscano o finocchiona (salume locale aromatizzato con semi di finocchio), in versione dolce si farcisce con crema alla nocciola.

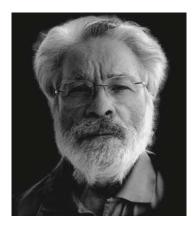
IMPEGNO MEDIO
1 ORA E 15 MINUTI PIÙ 1 ORA E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE
VEGETARIANA – PER 4 PEZZI

Mescolare 250 g di farina 00 con 50 g di semola di grano duro rimacinata, quindi impastare con 8 g di lievito di birra fresco sbriciolato, 1 cucchiaino di zucchero semolato e circa 160 g di acqua. Quando la farina avrà assorbito l'acqua, unire 5 g di sale e cominciare ad aggiungere, poco per volta, 50 g di olio extravergine. Lavorare l'impasto finché non sarà ben amalgamato e liscio. Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare in una ciotola per circa 1 ora. Dividere poi l'impasto in 4 panetti e stenderli in 4 tegliette (ø 18 cm) unte di olio. Lasciare lievitare ancora per 30 minuti, quindi schiacciare leggermente l'impasto con la punta delle dita, sistemandolo negli stampi; spennellare la superficie di olio, quindi infornare a 210 °C per 15-18 minuti. Sfornare, tagliare a metà e farcirle con 2 cucchiai di crema di nocciola.

Tagliere **La Fornacina Keramik Studio**.
SCHIACCIATINA TOSCANA

NATURA VIVA

L'invisibile delle cose diventa visibile. Succede nei dipinti di Luciano Ventrone, come nel cesto colmo di zucche che c'è al D'O, nei suoi limoni corrugati, nei bagliori delle ciliegie. Lì davanti il nostro occhio, sempre impaziente e distratto, mette finalmente a fuoco e si ferma ad ammirare

IN SCENA
2015-2017
olio su tecnica mista su tela di lino
cm 55 x 115

AMALFI
2011-2017
olio su tecnica mista su tela di lino
cm 60 x 110

LUCIANO VENTRONE

Nasce a Roma nel 1942, dove vive e lavora. Scoperto da Federico Zeri, è riconosciuto tra i più importanti pittori contemporanei e le sue opere sono state esposte in prestigiosi musei e gallerie tra i cinque continenti. La scelta dei suoi soggetti lo lega ai grandi artisti del passato; tuttavia la sua attenzione per l'applicazione della pittura, il suo magistrale trattamento del colore e della luce, lo pongono tra gli autori più innovativi di oggi. *lucianoventrone.com*

← VERDE ORIENTALE
2009
olio su tecnica mista su tela di lino
cm 50 x 50

CIRCOLARITÀ
2015-2017
olio su tecnica mista su tela di lino
cm 60 x 60
↓

AMORE AL PRIMO SORSO

Nove affezionati clienti del D'O raccontano le loro bottiglie preferite. E dietro ogni scelta svelano competenze, gusti esigenti, passioni in comune e tante scoperte fatte al ristorante

di VALENTINA VERCELLI

CRISTIANA CAPOTONDI

Nata a Roma nel 1980, Cavaliere della Repubblica Italiana, esordisce come attrice nel 1993. Si cimenta anche nella regia e nel doppiaggio, mentre nel 2016 idea e produce Fuoricinema, manifestazione cinematografica milanese di grande successo. La sua grande passione per il calcio la porta a diventare vicepresidente della Lega Pro nel 2018.

«Tra i territori del vino, mi è particolarmente cara la Borgogna, perché qualche anno fa feci un bellissimo tour tra le cantine della zona, ma amo la maestria italiana e i sapori della nostra terra, perciò direi che la mia zona vinicola preferita è la Val d' Orcia, dove abbiamo anche casa».

Rosso di Rosso Icon 2015 Diesel Farm *dieselfarm.it* ***80 euro***

«Non so resistere a un buon formaggio francese con un calice di vino rosso».

«**Mi piacciono molto di più i rossi.** Se di bianco deve trattarsi, però, certamente sarà un Grecante. Berrò dieci bicchieri all'anno, sempre e solo in compagnia e non brindo neppure a Capodanno, perché non amo le bollicine. Tra i miei vini del cuore metto la Ribolla di Gravner, il NicoLeo di Giovanni Bulgari e qualsiasi etichetta di Lambrusco: il mio compagno è romagnolo, e questo vino mi restituisce la semplicità e la fierezza spumeggiante della sua terra».

AI FORNELLI
«Amo cucinare. Il vino è fondamentale e lo utilizzo in alcuni miei cavalli di battaglia, dal rosso beverino per le ciambelline al bianco per sfumare i risotti, fino al rosso della (santa) Amatriciana. Quando invito gente a cena, non mancano mai le etichette di Renzo Rosso: sono tutte eccellenti, ma l'Icon è il mio preferito».

Ribolla Gialla 2011 Gravner *gravner.it* ***60 euro***

NicoLeo 2018 Podernuovo a Palazzone *podernuovo apalazzone.com* ***20 euro***

Lambrusco di Sorbara Radice 2019 Paltrinieri *cantinapaltrinieri.it* ***11,50 euro***

FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. SIME, ARCH. LCI

Crichët Pajé 2011
Roagna
roagna.com ***prezzo nd***

Pauillac 2017
Château d'Armailhac
chateau-darmailhac.com
54 euro

MARCO MAZZUCCHELLI

Laureato all'Università Bocconi, opera da più di trent'anni nella finanza internazionale, con incarichi di grande prestigio. Attualmente è Non-Executive Director di Quintet Private Bank Luxembourg, Senior Adviser di Bain&Company, Presidente di Secofind SIM, Governing Council Member dell'Hellenic Financial Stability Fund e fondatore di Biorek (start-up di diagnostica molecolare).

«**Una cena** senza un vino è come una barca a vela senza vento. Concordo con Madame Lily Bollinger che diceva: "Bevo quando sono da sola, ma quando sono in compagnia lo considero essenziale". Naturalmente sempre con qualche assaggio culinario. Tra i miei preferiti il Barolo di Rinaldi, lo Champagne Pol Roger e il Pauillac Château d'Armailhac».

Champagne Blanc de Blancs Brut Grand Cru Lallier
champagne-lallier.com
50 euro

«Crostini al burro e acciughe insieme con lo Champagne: magari un Lallier, in omaggio alla Campari che ha da poco acquisito la maison».

VINO&FINANZA
«La regola aurea negli investimenti è quella di non innamorarsene mai. Il vino è pura passione, non metodo e disciplina; quindi male si presta, a mio parere, a essere un vero investimento».

SCOPERTO AL D'O
«Seguo volentieri i consigli del sommelier del D'O Manuele Pirovano. Ultimamente mi ha fatto provare il Saint Veran Lieu (inter)dit della Maison Verget, un bianco elegante di Borgogna. Viene dalla vigna Côte Rôtie che però non si può menzionare poiché la stessa denominazione esiste già nella Valle del Rodano».

«Porto le Langhe nel cuore e mi fa piacere ricordare l'ultima degustazione pre-Covid, una verticale di Crichët Pajé nella cantina privata dell'amico Luca Roagna a Barbaresco. Ho bei ricordi anche della Toscana: qui ho imparato a conoscere meglio i vini di Montalcino e di Bolgheri».

FABIO VOLO

Attore, scrittore, conduttore. In televisione lo ricordiamo in *Le Iene* e *Volo in diretta*; tra i film, *Casomai* gli ha valso la candidatura ai David di Donatello come Migliore attore protagonista. Ha scritto dieci romanzi, ma non ha ancora parlato di vino, così scherza: «Dopo questa intervista qualche cantina mi manderà le bottiglie e le racconterò nel prossimo!».

Pinot Nero Pinéro 2015
Ca' del Bosco
cadelbosco.com
63 euro

Bricco dell'Uccellone 2017
Braida
braida.it
49 euro

Alto Adige Alte Reben Vernatsch Gschleier 2018
Girlan
girlan.it ***16 euro***

Valpolicella Classico Superiore 2012 Quintarelli
61 euro

«L'abbinamento? Semplice, per me: la carne o i formaggi con il vino rosso».

«In Valpolicella e nelle Langhe ho fatto belle passeggiate. Ma l'esperienza memorabile l'ho vissuta in Campania, alla cantina Feudi di San Gregorio».

«Mi faccio un bicchiere mentre cucino o per stare con gli amici, rende più piacevole il tempo. Bevo soprattutto in compagnia e a cena, ma se c'è una bottiglia già aperta mi capita di versarmi un calice anche mentre leggo o guardo un film. Prediligo i rossi, come il Bricco dell'Uccellone di Braida e i vini della Valpolicella, e a casa mia c'è sempre una bottiglia di Pinot Nero di Ca' del Bosco per i miei ospiti».

MALIKA AYANE

Nata a Milano nel 1984, comincia a cantare nel coro delle Voci bianche del Teatro alla Scala. Nel 2008 esce il suo primo disco, nel 2009 esordisce a Sanremo e nel 2010 riceve il premio First Lady agli Mtv Europe Music Awards. Dal 2011, con l'album *Grovigli*, comincia a collezionare Dischi di Platino e d'Oro, fino a *Lentissimo* che nel 2016 ottiene il Disco d'Oro e il premio Disco dell'Anno per iTunes. Oggi Malika è al lavoro su nuovi testi.

«**Che nervi aprire il vino senza musica** che suona. È il verso di un mio brano, *Non usciamo*. Parla dei gesti quotidiani che, quando diventano abitudini, perdono l'importanza che hanno nella costruzione delle nostre piccole felicità. Una delle immagini più belle della libertà per me è un giorno di autunno con un buon bicchiere e un bel disco, sola a casa. Il vino però è condivisione, quindi, che sia un aperitivo o una cena, la compagnia è sempre una buona idea».

«**Sono una fanatica delle bollicine.** Durante il mio primo tour ho scoperto che ogni zona ha le proprie. Ammetto un debole per il Franciacorta Annamaria Clementi di Ca' del Bosco e per il Perlé di Ferrari. Tra gli Champagne, amo Salon. Nel 2013 sono stata premiata come Personalità Champagne dell'anno e mi hanno riempito di bottiglie. Non sono brava a ricordare i nomi ma ammetto di essermi goduta per bene la stagione. Invece, nel 2014 ho fatto un concerto da Antinori. La band e io siamo stati ospitati nella tenuta, esperienza già di per sé straordinaria, e al risveglio, dopo una visita guidata in cantina, ho assaggiato il Solaia e mi sono innamorata».

Franciacorta Dosaggio Zero
Annamaria Clementi
Riserva 2010
cadelbosco.com
98 euro

Trento Brut Perlé 2015
Ferrari
ferraritrento.it
34 euro

Solaia 2016
Antinori
antinori.it ***273 euro***

«L'idea che in tutto il mondo o quasi si produca vino mi piace. Mi piace che con le stesse uve si possano creare vini sempre diversi a seconda delle caratteristiche geografiche e climatiche della zona. Negli ultimi anni sono rimasta sorpresa dai vini marocchini della zona di Meknes, proprio quella di cui è originaria la mia famiglia».

«Trovo grande conforto in un minestrone cotto a lungo, con cura e attenzione, insieme con un vino importante, tipo Amarone, seguito da un film vintage».

Amarone della Valpolicella 2015
Famiglia Pasqua
pasqua.it
42 euro

PIERO LISSONI

Architetto, designer e imprenditore, ha studio a Milano e a New York. È direttore creativo di molti marchi del design made in Italy, oltre a disegnare prodotti per aziende come Alessi, Cassina, De Padova, Kartell e Flos. Tra i suoi progetti architettonici più importanti in Italia, il restyling del Camparino in Galleria a Milano e la ristrutturazione dello storico Teatro Nazionale, sempre nel capoluogo lombardo.

«Adoro la Toscana perché è una regione che riesce a essere al tempo stesso estremamente curata e gentile».

VINO DELLA CASA

«Non ne ho uno in particolare, mi piace avere a disposizione sempre più vini, perché amo abbinare l'etichetta giusta con il cibo che preparo per i miei ospiti. E uso ottime bottiglie anche quando cucino: un eccellente risotto non si può fare altrimenti».

«**Il modo umile** in cui ci avviciniamo al vino, sempre diverso, insegna la profondità e sviluppa l'intelligenza. Bevo vini naturali e, quando sono grandi, i miei preferiti sono i bianchi. Tra gli Champagne, dico Salon, tra i rossi quelli toscani di Gianfranco Soldera. I miei primi soldi li ho spesi in bottiglie. Comprai anche la cantina di un famoso politico che non beveva vino: bottiglie incredibili che decise di darmi a un prezzo molto basso. C'erano anche due dozzine di Romanée-Conti: ricordo ogni singola serata trascorsa in loro compagnia. A casa non mancano mai i vini di Renzo Rosso: hanno un rapporto tra la qualità e il prezzo sorprendente».

CUOCO VELOCE

«Sfumo il risotto con il vino, ma uso poco i rossi; non amo le lunghe cotture e i piatti pesanti. Preferisco cuocere poco gli ingredienti; la chiamo cucina viva: ho notato che se gli ingredienti restano "freschi" è più facile digerirli».

ANDREA PEZZI

Laureato in Psicologia a San Pietroburgo, ha scritto quattro libri e dal 1996 al 2006 è stato autore e conduttore per Mtv, Mediaset e Rai. Nel 2014 ha fondato Myntelligence, che opera in oltre trenta Paesi e fornisce soluzioni tecnologiche per favorire il processo di in-housing del digital advertising in tutti i settori del mercato.

SCOPERTO AL D'O

«Una volta chiesi a Davide un Trebbiano d'Abruzzo e lui per tutta risposta mi portò il Cerasuolo d'Abruzzo CAb della Abbazia di Propezzano. Da allora lo cerco spesso nelle carte dei ristoranti che frequento».

Valdobbiadene Frizzante Naturalmente 2019
Casa Coste Piane
casacostepiane.it
13 euro

«La mia merenda ideale: Prosecco di Casa Coste Piane con pane e mortadella».

«Ho una passione per il Collio, dove i vini hanno qualcosa di speciale e unico, tanto per la terra quanto per gli uomini che la coltivano».

Bianco di Rosso 2015
Diesel Farm
dieselfarm.com
50 euro

Cerasuolo d'Abruzzo CAb 2018
Abbazia di Propezzano
abbaziadipropezzano.com
17 euro

Case Basse 2015
Soldera
soldera.it
450 euro

Alto Adige Pinot Nero Schweizer 2017
Franz Haas
franz-haas.it
38 euro

«Insuperabile il risotto giallo alla milanese con un calice di Pinot Nero».

Barolo Cannubi 2013
Tenuta Carretta
tenutacarretta.it
70 euro

Amarone Classico della Valpolicella Costasera 2015
Masi
masi.it
35 euro

Brunello di Montalcino Luce 2015
Frescobaldi
lucedellavite.com
120 euro

«**È la curiosità il fulcro** del mio rapporto, eccellente, con il vino. Prediligo le grandi etichette francesi, soprattutto della Borgogna, poi i rossi toscani, il Barolo e l'Amarone della Valpolicella. Tra i miei ricordi indelebili, resta la verticale di Champagne Dom Pérignon fatta in cantina».

FOTO AG. AWL, ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES, ALVISE BARSANTI, VERONICA GAIDO

FRANCESCO MONTORSI

Milanese, 57 anni, è direttore dell'Unità Operativa di Urologia dell'Ospedale San Raffaele di Milano; inoltre, è professore ordinario di Urologia e Direttore della Scuola di specializzazione in Urologia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano.

«Dopo la famiglia e la cura dei pazienti, il vino è la mia più grande fonte di gioia e interesse. Sono tanti quelli che mi hanno rapito: faccio torto a molti, ma dico il Case Basse di Gianfranco Soldera, la Ribolla Gialla di Josko Gravner e il Dom Pérignon P2 Vintage 2002. A casa ci sono sempre anche Champagne Pol Roger, Guidalberto, Cervaro della Sala, Solaia, Sassicaia, Masseto e Ornellaia».

Sassicaia 2017
Tenuta San Guido
sassicaia.com
220 euro

Bolgheri Superiore Ornellaia 2017
ornellaia.it
175 euro

Aglianico del Vulture Titolo 2018
Elena Fucci
elenafuccivini.com
33 euro

«Un rosso profondo con la pasta al pomodoro. Scelgo l'Aglianico che propongo spesso come il mio "vino della casa", perché ha una storia travagliata, ma alla fine è riuscito a imporre la propria personalità».

SCOPERTO AL D'O

«Sono rimasto affascinato dallo Champagne Comte de Montaigne, assaggiato in una serata che non dimenticherò: ero nel locale di Davide per festeggiare la notizia che Dustin Hoffman aveva accettato di recitare in un mio film».

«La mia terra del vino è l'Alto Adige, dove ho girato *La ragazza nella nebbia*. Per rilassarmi andavo a rifugiarmi in una cantina e le migliori chiacchierate con Toni Servillo, Alessio Boni e Jean Reno sono avvenute di notte, al freddo, intorno a una bottiglia di vino».

DONATO CARRISI

Pugliese, nato nel 1973 a Martina Franca, laureato in Giurisprudenza con una tesi sui serial killer, specializzato in Criminologia, è romanziere, sceneggiatore e regista. Dopo *Il suggeritore*, caso editoriale del 2009, seguono altri otto romanzi, in alcuni casi divenuti film diretti dallo stesso Carrisi. L'ultimo titolo, in libreria da dicembre 2019, è il thriller *La casa delle voci*. Ci ha confidato che non ha ancora citato un vino in qualche suo romanzo, ma si sente pronto…

«**A cinque anni, ho assaggiato** per la prima volta (di nascosto) lo Champagne… È stato il mio battesimo proibito e oggi ne tengo sempre una bottiglia pronta. Per me è un rito, un talismano, una promessa di creatività. Amo follemente i rossi: il Barolo Brunate di Damilano, il Pinot Nero di Bressan e un Negroamaro, il Patriglione. A ognuno è legato un ricordo indelebile».

BARBERA E CRONACA NERA

«Cucino spesso, specie quando scrivo: mi aiuta a creare. La mia cucina è tappezzata di articoli di cronaca nera che mi servono da spunto, e intanto che li riguardo, magari annaffio una gallina con la Barbera».

Barolo Brunate 2016
Damilano
damilano.it
80 euro

Negroamaro Salento Patriglione 2014 Cantine Cosimo Taurino *taurinovini.it*
50 euro

Pinot Nero 2014
Bressan
bressanwines.com
39 euro

FOTO ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES, AG. SIME

Champagne
Brut 2010
Dom Pérignon
domperignon.com
prezzo nd

«Dico sempre di sì al caviale con un calice di Champagne Dom Pérignon».

SCOPERTO AL D'O
«Lo Champagne Mumm de Cramant Blanc de Blancs, assaggiato in magnum è stata una sorpresa davvero notevole».

«Indimenticabili i paesaggi vinicoli umbri, come il Castello della Sala; toscani, penso alla Tenuta Tignanello; l'anfiteatro di vigne di Marchesi di Grésy nelle Langhe. In Francia, invece, non scorderò mai la piazza di Puligny-Montrachet a gennaio con la nebbia».

«Ogni trenta-quaranta giorni devo tornare nelle Langhe, molto spesso in compagnia dell'amico Orazio Vagnozzi, con cui vado a salutare i produttori che conosco e, in stagione, mi lascio tentare dal tartufo. Ero molto legato anche a Beppe "Citrico" Rinaldi, un uomo di straordinaria cultura e intelligenza. Incontrarlo era sempre entusiasmante, come quando mi portò a fare un giro in Alta Langa e mi fece guidare la sua Lancia Fulvia vintage».

SCOPERTO AL D'O
«Il sommelier Manuele Pirovano è molto preparato e spesso mi ingaggia in assaggi "alla cieca". Ricordo quando mi fece provare uno Chardonnay Village di Marc Morey, un Borgogna che da quella volta gli ordino spesso».

Meursault Les Perrieres 2016
J.F. Coche-Dury
tel. 0033 380212412
prezzo nd

Alsace Riesling Clos Ste Hune 2014
Trimbach *trimbach.fr*
198 euro

Barolo Brunate 2016
Rinaldi *tel. 017356156*
64 euro

MARIO MORESCHI

Appartiene alla terza generazione della famiglia Moreschi, alla guida dell'omonimo calzaturificio di Vigevano. Le scarpe Moreschi, indossate da papi, atleti, cantanti e attori, sono un vanto del made in Italy, riconosciuto in tutto il mondo.

«**Il vino è cultura** e ogni volta che lo assaggio mi dà un'emozione. Colleziono parecchie bottiglie prestigiose, ma... tutte vuote! Preferisco i bianchi, soprattutto Chardonnay e Riesling; tra i rossi, amo il Barolo. I miei tre vini culto sono il Meursault Les Perrieres di J.F. Coche-Dury, il Clos Ste Hune di Trimbach e il Barolo Brunate di Rinaldi. Agli ospiti offro Chardonnay e Riesling, anche di cantine altoatesine, mentre sui rossi domina il Nebbiolo e qualche ottima Barbera d'Asti di Braida».

Cervaro
della Sala 2018
Castello della Sala
antinori.it
44 euro

«La coppia che preferisco: un piatto di pasta cacio e pepe con il Cervaro della Sala di Antinori».

IN SELLA VISTA

L A G O

Partite leggeri seguendo su due ruote la nuova ecologia del viaggiare. Alla ricerca di panorami e cucine lungo le nostre riviere più belle

di NICCOLÒ VECCHIA

Il Garda trentino secondo Alex Majoli. Nella pagina accanto, tuffi e contemplazione sul lago di Garda in una foto di Martin Parr tratta dal libro *Sguardi gardesani* (Edizioni Charta, 1999).

FOTO MARTIN PARR/MAGNUM/CONTRASTO, ALEX MAJOLI/MAGNUM/CONTRASTO

Sottile, agile, silenziosa. La bici ti fa attraversare il paesaggio e la sua aria alla velocità giusta, quella misurata dal respiro. È così che diventa una passione, quotidiana o travolgente. Come quella che da un po' di anni trascina gli italiani (una volta, i pedalatori erano quasi tutti nordici). Il fenomeno è in crescita. Secondo il rapporto 2020 Isnart-Unioncamere e Legambiente il nostro cicloturismo in Italia ha generato nel 2019 quasi 20,5 milioni di pernottamenti, e i dati sembrano confermare che quest'anno gli italiani che sceglieranno di muoversi in bicicletta aumenteranno di oltre il 25%. Ci guadagneremo una contrazione di 1,5 milioni di tonnellate nelle emissioni di CO_2 ogni anno, benessere e uno stile di vacanza a corto raggio al passo coi tempi.

Sponde dolci, brezza, luce: la pedalata più felice si fa lungo i laghi, che non affaticano (quasi mai) e sono l'ambiente ideale per tutti i ciclisti, principianti compresi. Se allora nei mesi passati avete sognato spazi aperti e piacevolezza, partite per un viaggio da Nord a Sud lungo gli itinerari lacustri più belli. Non lontano da ciascun percorso troverete le soste gastronomiche con cui andare a colpo sicuro. Meritato premio alla fine della giornata. →

«Il cinghiale in cinta» (ravioli di cinghiale in fondo di cinta senese) da Peter Brunel, ad Arco di Trento.

Ciclabile Valle dei Laghi: Torbole – Arco – Terlago

(TRENTINO-ALTO ADIGE)

Cominciamo con un percorso che farà felici gli amanti della bicicletta, e che promette ancora di meglio quando verrà terminato, nel 2021, il progetto di Garda by Bike: finalmente l'intero giro del lago di Garda su ciclabile.

Per il tragitto che vi proponiamo, quasi tutto su ciclabile, si parte dal Garda, dal borgo di Torbole e dal suo lungolago ad anfiteatro. Da lì si imbocca la strada per Arco, che merita una visita per il castello millenario, raffigurato anche in un'opera di Albrecht Dürer.

Proseguendo in sella lungo la ciclabile arriverete poi a due piccoli laghi trentini: quello di Toblino, con la sua rigogliosa vegetazione e il castello che lo domina; e quello di Terlago, dove si conclude il percorso. Le sue acque sono particolarmente scure per via della fitta flora sommersa, che lo rende anche molto pescoso.

LE SOSTE GASTRONOMICHE

Peter Brunel Questo nuovo ristorante segna il ritorno di Brunel nelle terre di origine, dopo un'esperienza stellata a Firenze. La sua cucina esalta le materie del territorio e racconta fascinazioni che arrivano dal mondo. *Via Linfano 47, Arco (Trento), peterbrunel.com*

Osteria della Locanda Fiore A 15 chilometri dal lago di Toblino un locale la cui proposta si basa interamente su una rete di piccoli produttori della zona. *Frazione Poia 22, Comano Terme (Trento), albergofiore.it*

Lago d'Iseo

(LOMBARDIA)

Un giro in bicicletta del lago d'Iseo offre scorci spettacolari, anche se è su pista ciclabile solo per metà dei circa 65 chilometri di percorso. Nei giorni di festa e più vacanzieri, le strade promiscue che si devono percorrere potrebbero essere un po' trafficate. Essendo un periplo, si può scegliere di partire da qualsiasi punto, ma percorrerlo in senso orario permette di stare sempre dalla parte di strada adiacente al lago.

Tra le attrattive della zona sicuramente c'è il borgo di Lovere, con i suoi eleganti palazzi affacciati sul lungolago, la chiesa rinascimentale di Santa Maria in Valvendra e la Galleria Tadini con le sculture del Canova. Per chi ama la natura e il birdwatching c'è la Riserva naturale Torbiere del Sebino. E se tutto il giro vi sembra troppo, affrontate solo la ciclabile Toline-Vello, uno dei tratti più belli.

LE SOSTE GASTRONOMICHE

Trattoria La Madia A 18 chilometri da Iseo, questa valida insegna unisce una vera atmosfera da osteria a una cucina di territorio, ma non priva di guizzi contemporanei. *Via Aquilini 5, Brione (Brescia), trattorialamadia.it*

Miramonti l'Altro Sempre partendo da Iseo, in 20 chilometri si arriva nel regno di Philippe Léveillé (due stelle Michelin), chef bretone ormai bresciano d'adozione. Nei suoi piatti il meglio della Francia e dell'Italia. *Via Crosette 34, Concesio (Brescia), miramontilaltro.it*

«Alici nel paese delle meraviglie» di Philippe Léveillé (in alto) al Miramonti l'Altro, a Concesio.

Uno dei piatti di carne di Iside De Cesare del ristorante La Parolina, a Trevinano.

Lago di Bolsena

(LAZIO)

Il lago di Bolsena è il bacino vulcanico più grande d'Europa ed è circondato da un percorso cicloturistico di circa 53 chilometri, adatto ai pedalatori di ogni livello, anche se non è una vera pista ciclabile. Meglio affrontarlo in senso orario: le piccole salite risulteranno più morbide. La strada sarà comunque quasi sempre pianeggiante.

Da Montefiascone ci si dirige verso il lago in direzione di Marta, borgo di pescatori la cui storia medievale è ancora visibile tra stradine e piazzette. Tappa consigliata a Capodimonte con la sua Rocca Farnese. E deviando di poco dal percorso si può raggiungere Gradoli, borgo medievale sulla sommità di una collina tufacea.

LE SOSTE GASTRONOMICHE

La Parolina A poco meno di 30 chilometri dalla sponda del lago si raggiunge il piccolo borgo di Trevinano e il ristorante, una stella Michelin, di Iside De Cesare, maestra nell'interpretare con spunti sempre nuovi la cultura rurale del posto. *Via Giacomo Leopardi 1, Trevinano (Viterbo), laparolina.it*

La Tana dell'Orso A pochi minuti dal centro di Bolsena, è una trattoria da tenere presente per il suo memorabile panorama sul lago. La cucina è rigorosamente territoriale. *Località Montesegnale 162, Bolsena (Viterbo), osterialatanadellorso.it*

FOTO **M. VAROLI, M. DINI**

Lago di Castreccioni-Cingoli

(MARCHE)

Con due chilometri quadrati di superficie, è il più grande lago artificiale delle Marche e uno dei più grandi d'Italia. Nasce dallo sbarramento, con la diga di Castreccioni, del fiume Musone, ed è incastonato tra i colli appenninici, meta ideale per chi cerchi natura e pace. Negli anni è diventato tappa di molti uccelli migratori e con le sue acque limpide crea giochi di luci e colori di grande bellezza.

Non ci sono piste ciclabili nell'area, ma sono invece molti i percorsi segnalati che si possono affrontare, in particolare in mountain bike, partendo dalle sue sponde. Scenografico è anche il ponte che lo attraversa: partite dai piccoli borghi di Apiro o Pozzo e percorrete verso sud la provinciale 26.

LE SOSTE GASTRONOMICHE

Osteria D' Este A circa 30 chilometri a sud dell'estremità meridionale del lago, questa osteria a conduzione familiare punta sui prodotti di stagione. *Via S. Nicola 48, Tolentino (Macerata), osteriadeste.wordpress.com*

Ristorante Cavallini Sono approssimativamente 20 i chilometri da percorrere, sempre verso sud, per arrivare nel ristorante dei fratelli Cavallini. Nel menù spazio particolare alle proposte di pesce. *Viale Bigioli 47, San Severino Marche (Macerata), ristorantecavallini.com*

Dalla carta dei dolci del Ristorante Cavallini, a San Severino Marche.

Lo «Spaghetto allo scoglio» di Giuseppe Iannotti al Krèsios, a Telese Terme.

Lago del Matese

(CAMPANIA)

È un segreto nascosto nell'Appennino sannita il Parco regionale del Matese, nel cui cuore si trova il lago carsico più alto d'Europa, a 1007 metri di quota. Nonostante l'altitudine, intorno al lago si snoda un percorso cicloturistico, la CicloLago del Matese, adatto a tutti, bambini compresi. Pianeggiante, in parte su strada asfaltata e in parte su sterrato, richiede l'uso di mountain bike, che si possono noleggiare sul luogo.

Attraverserete un paesaggio magico, tra boschi, praterie, ruscelli, circondati da una fauna selvatica molto ricca. Solo d'estate però: d'inverno spesso è tutto coperto di neve!

LE SOSTE GASTRONOMICHE

Trattoria Masella A 40 chilometri dal parco c'è questo locale semplice che basa la sua proposta sui prodotti dell'orto e dell'allevamento di suini di proprietà. *Via Pezza Longa 42, Cerreto Sannita (Benevento), masseriemasella.it*

Krèsios Più che una sosta, una vera deviazione: sono 50 chilometri, ma la cucina di Giuseppe Iannotti li merita tutti, anche solo per vedere come la sua creatività così sperimentale riesca a trovare posto in un territorio che spesso premia solo la tradizione. *Via San Giovanni 59, Telese Terme (Benevento), kresios.com*

Lago di Lesina

(PUGLIA)

L'ultima tappa è sul Gargano, appena di fianco al mare. Qui si trovano il primo e il secondo lago per estensione di tutto il Sud Italia, che sono due bacini lacustri salmastri: Varano, il più grande, e Lesina. Anche se non ci sono piste ciclabili, sono comunque molto frequentati dal cicloturismo.

Il più facile e riposante è senz'altro il lago di Lesina, visto che il percorso è sempre pianeggiante. Il paesaggio lagunare intorno è per lunghi tratti selvaggio e popolato da una grande quantità di uccelli acquatici: mettete in conto qualche appostamento se vi piace il birdwatching. Un consiglio: optate per la mountain bike e tenete conto che servono un po' di esperienza e di allenamento per i tratti sterrati, resi faticosi dalla sabbia (la costa adriatica è davvero a due passi).

LE SOSTE GASTRONOMICHE

La Cruna del Lago Una pizzeria che non ti aspetti a Lesina, quella di Vincenzo D'Apote. Che sperimenta con successo sia sugli impasti a lunga lievitazione, sia sui condimenti che celebrano il territorio. *Via Isonzo 64, Lesina (Foggia), lacruna.pizza*

La Costa A una decina di chilometri dalle sponde del lago di Lesina, questa osteria che è un riferimento per la cultura gastronomica locale. Piatti di lago, di mare e di terra. *Via Magenta 11-15, San Nicandro Garganico (Foggia)*

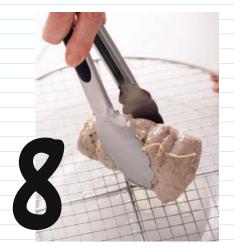
La pizza con le acciughe di Vincenzo D'Apote a La Cruna del Lago, a Lesina.

Girate per la ricetta...

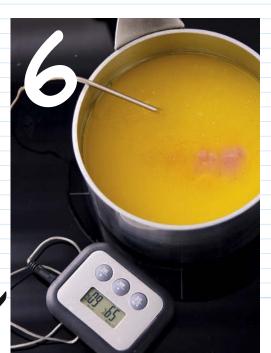
L'ABC

VITELLO NEL BURRO CHIARIFICATO AL COGNAC

La consistenza più tenera, quasi fondente, e il sapore più elegante si ottengono con la speciale tecnica che Gualtiero Marchesi insegnò al giovane Oldani, insieme a tutte quelle che vedrete nelle prossime pagine

RICETTA **D. OLDANI**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

1. Fondere 1 kg di burro a bagnomaria.
2. Quando comincia a formarsi una schiuma bianca in superficie, eliminarla con un cucchiaio.
3. Spegnere non appena il burro sarà completamente fuso; togliere tutta la schiuma rimanente e travasare la parte liquida, molto delicatamente per non smuovere i sedimenti del fondo, filtrandola attraverso un setaccio. Eliminare il sedimento sul fondo. Così si ottiene il burro chiarificato che, se non si utilizza subito, si può riporre in frigo, dove tornerà solido.
4. Scaldare il burro chiarificato portandolo a 60 °C circa, quindi aggiungere 50 g di Cognac.
5-6. Immergervi il filetto di vitello, circa 250 g, e cuocerlo per 1 ora e 10 minuti, mantenendo costante la temperatura del burro.
7-8. Scolarlo, lasciarlo riposare qualche minuto su una gratella e salarlo.

I NOSTRI CORSI

FRIGGI CHE TI PASSA

In agosto la Scuola è chiusa, ma non si ferma mai: stiamo studiando nuovi spazi e nuove iniziative, per accogliervi dopo le vacanze

IN TUTTA SICUREZZA

In vista della riapertura di settembre, per rispettare le misure di sicurezza e per garantire la migliore esperienza ai nostri allievi, abbiamo ripensato le nostre già spaziose aule in modo che contengano un numero inferiore di partecipanti. In questo modo, ognuno ha la propria postazione di lavoro singola, dotata di tutta l'attrezzatura necessaria. Per apprendere al meglio le tecniche e testare le ricette.

TECNICHE DI COTTURA

Che cosa si impara
Tra le novità in programma, un corso dedicato ai modi di cuocere gli alimenti. Bollire, arrostire, friggere, brasare, stufare... e inoltre, cartoccio, vapore e vasocottura. Tutte le nozioni base indispensabili per ognuna di queste tecniche, applicate ad altrettante ricette.
Dove e quando
Il corso, 2 lezioni di 3 ore ciascuna, si tiene nelle aule della nostra sede dal 15 settembre. Si possono acquistare anche le lezioni singole.
Quanto costa e come iscriversi
Il corso intero costa 160 euro, una lezione costa 90 euro. Iscrizioni sul sito della Scuola o telefonando alla segreteria. Sotto i riferimenti.

I PIÙ RICHIESTI TORNANO IN POSTAZIONE

PARTIRE DALLE BASI
Basi della Cucina (7 lezioni) e Basi di Pasticceria (6 lezioni) sono i nostri corsi più frequentati, seguiti dagli «specialistici» delle due materie, Cucina avanzata: Le tecniche e Pasticceria: corso avanzato, entrambi di 4 lezioni. Completa l'offerta, una lezione di Pasticceria Moderna, che reinterpreta i classici.

MONOTEMATICI
Sono tantissimi gli argomenti tra cui scegliere nel nostro calendario, per assecondare le proprie passioni: Pane, Torte da credenza, Crostacei, Le uova. Ma anche menù completi a base di pesce o di carne, sushi e sashimi, e corsi dedicati al cibo di strada e alla cottura esotica con il wok. Info sul sito della nostra Scuola, qui a fianco.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it

FOTO ARCH. LCI

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

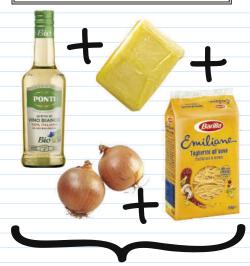
UNA NOTA IN PIÙ

La dà il burro acido, un condimento di alta cucina da tenere sempre pronto per mantecare, insaporire, ammorbidire pasta e riso

Impegno Facilissimo **Tempo** 25 minuti più 4 ore di riposo **Vegetariana**

PER 4 PERSONE

Piatti collezione Magic Garden di Sacha Walckhoff per **Rosenthal**, cucchiaio **Sambonet**.

NELLA LISTA DELLA SPESA

Aceto di vino bianco Ponti: rispetta l'ambiente ed è ottenuto da uve biologiche italiane. **Burro** fresco, **cipolla**, **taglierini all'uovo** Emiliane Barilla: strisce di sfoglia ruvida e porosa, di spessore sottilissimo, preparate con uova tutte italiane, cuociono in soli 3-4 minuti. Inoltre, **vino bianco secco**, **alloro**, **pepe in grani**.

LA RICETTA

1 PREPARARE
Tagliare finemente 1 cipolla e cuocerla in una casseruola con 1 litro di vino bianco secco e ½ litro di aceto di vino bianco, 1 foglia di alloro, 2-3 grani di pepe. Far bollire finché il liquido non sarà quasi completamente evaporato. Abbassare il fuoco, aggiungere 500 g di burro e lasciarlo sciogliere dolcemente.

2 FILTRARE
Versare il burro fuso in un contenitore filtrandolo attraverso un setaccio. Lasciarlo raffreddare, quindi riporlo in frigorifero finché non si sarà solidificato. In frigo si conserva per 3-4 settimane.

3 CONDIRE
Lessare 350 g di taglierini e scolarli al dente. Versarli in una padella e mantecarli con 60-70 g di burro acido e poca acqua di cottura della pasta. Completare con erbe aromatiche, pepe e formaggio grattugiato a piacere.

RICETTA **D. OLDANI**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'ABC DELLA PASTICCERIA

LA CREMA INGLESE MONTATA

Trasformate questa classica salsa in una soffice spuma e servitela con i dolci lievitati, dalle brioche al panettone

Ciotola bianca **Tognana**, vassoio **Coin Casa**, tovagliolo e americana di fondo «L'ABC della Cucina di Davide Oldani» per **Coin**.

RICETTA **D. OLDANI**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

1. Scaldare in una casseruola 500 g di panna fresca (meglio se con il 35% di grasso) insieme con 1 baccello di vaniglia aperto per il lungo. La panna deve scaldarsi finché non comincia a fremere, senza arrivare a bollore deciso. A parte, battere 5 tuorli con 70 g di zucchero, amalgamandolo bene con una frusta, in modo che cominci a sciogliersi. **2.** Versare la panna sui tuorli battuti, filtrandola attraverso un colino per trattenere il baccello e le parti troppo grosse di vaniglia. Mescolare nuovamente per amalgamare il composto. **3.** Versarlo nuovamente nella casseruola e riportarlo sul fuoco, scaldandolo fino a 82-84 °C. Se non si dispone di un termometro, immergere un cucchiaio: la crema sarà pronta quando velerà la superficie convessa del cucchiaio. **4.** Trasferire la crema in una ciotola pulita, lasciarla raffreddare coperta con la pellicola, poi metterla in frigorifero per almeno 12 ore. **5.** Toglierla dal frigorifero poco prima di servirla e montarla con le fruste elettriche finché non raggiungerà una consistenza spumosa.

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Per 1 chilo di triplo concentrato **Mutti** servono 7 chili di pomodori, che vengono pressati e riscaldati dolcemente, per mantenere gusto e proprietà, soprattutto il licopene, potente antiossidante.

2. È il classico zucchero bianco: con cristalli purissimi questo di **Eridania**, per dolcificare caffè e tè e per preparare dolci.

3. La sfoglia surgelata **Koch**, senza additivi né conservanti, già stesa in panetti sottili 5 mm, si scongela facilmente.

4. **Meno30** pulisce e surgela i polpi appena pescati per garantirne al massimo freschezza e sicurezza.

5. La preziosa vaniglia in bacca **Bio Decorì**, varietà Bourbon del Madagascar, è certificata biologica.

6. Utile per gli impasti e per addensare minestre o salse, l'amido di mais **San Martino** si trova in confezione da 180 g e da 120 g nella linea bio.

7. L'olio extravergine di oliva Rustico non filtrato di **Carapelli**, 100% italiano, è denso e velato perché lasciato così com'è dopo la spremitura a freddo.

8. Il Fiore Bavarese di **Meggle** è preparato, come da tradizione, con la prima panna del latte, che riposa per almeno 16 ore, dando un burro molto cremoso e intenso.

9. Ricco di omega 6 e vitamina E, l'olio di girasole biologico **Fior di Loto** conserva i il gradevole sapore dei semi.

10. I ceci in scatola di **Bonduelle** sono al vapore: una cottura che rispetta gusto e consistenza e permette di non scolarli.

11. Sapidità e compattezza sono le doti del **Pecorino Romano Dop**; in più è tutelato dal Consorzio, che vigila sulla produzione e contro le frodi.

12. Ci sono circa 16 albumi, di galline allevate a terra, nella pratica bottiglia da 500 g di albume **Le Naturelle**.

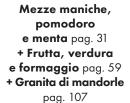
13. Aperitivi, paste fredde, insalate: più carattere con Le olive verdi dolci giganti di **Madama Oliva**.

TESTI **L. FORTI**, FOTO INGREDIENTE **ARCH. LCI**

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di agosto

Bella estate

Abbinamenti che non ti aspetti in un pasto veloce e pieno di freschezza

Mare km 0

Pesce azzurro, moscardini e tonno: festa mediterranea

Che colori!

Da gustare prima con gli occhi

Voglia di verdure

Bontà vegetariane con tutti i sapori dell'orto

Veri fuoriclasse

Piccoli segreti da chef per stupire gli invitati

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alessi alessi.com
Aran Cucine arancucine.it
Armani armani.com
Artemide artemide.com
Azioni cifasrl.it
Barilla barilla.com
BluRhapsody blurhapsody.com
Bonduelle bonduelle.it
Bragard bragard.com
Burro Campo dei Fiori Foo'd campodeifiori.it
Ca' del Bosco cadelbosco.com
California Park Hotel californiaparkhotel.com
Camparino camparino.com
Carapelli carapelli.it
Cartier cartier.it
Cavit cavit.it
Ceramiche Nicola Fasano fasanocnf.it
Chocolate Academy Barry Callebaut chocolate-academy.com
Citrus citrusitalia.it
Coin Casa coincasa.it
Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano pecorinoromano.com
Consorzio Tutela Grana Padano Dop granapadano.it
Decorì decoridolci.it
Deleat deleat.it
DoppiAA doppiaa.com/it
Drumohr drumohr.com
Eataly eataly.net
Eridania eridania.it
Fantolino fantolino.it
Ferrarelle ferrarelle.it
Filippo Berio filippoberio.it
Fior di Loto fiordiloto.it
Golden Goose goldengoose.com
H&M Home 2.hm.com
Henraux henraux.it
Hotel Byron hotelbyron.net
Jacadi jacadi.it
Kartell kartell.com
Koch kochbz.it
La Fornacina Keramik Studio lafornacinakeramikstudio.com
Lagostina lagostina.it
Langosteria langosteria.com
Lavazza lavazza.it
Le Naturelle lenaturelle.it
Luchetti luchetti.store
Madama Oliva madamaoliva.it
Maschio maschiodeicavalieri.com
Masi masi.it
Mauviel 1830 mauviel.it
Meggle meggle.it
Meno30 menotrenta.it
Mezzacorona mezzacorona.it
Molino Pasini molinopasini.com
Moncler mocler.com
Montelvini montelvini.it
Mutti mutti-parma.com
Nonino grappanonino.it
Olio Raineri olioraineri.com
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Pavoni Italia pavonitalia.com
Pentole Agnelli pentoleagnelli.it
Ponti ponti.com
Riso del Delta del Po Igp lestagioniditalia.it
Riso iFerrari risoiferrari.com
Riso Inverni Stabilimento: Via Nicorvo 156, 27038 Robbio (PV), Italia
Rosenthal rosenthal.it
S.Martino ilovesanmartino.it
S.Pellegrino sanpellegrino.com
Salumi Pasini salumipasini.com
Sambonet sambonet.it
Samsung samsung.com
Santa Margherita santamargherita.com
Schönhuber Franchi schoenhuberfranchi.com
Sella & Mosca sellaemosca.com
Tenuta Fertuna fertuna.it
Tescoma tescomaonline.com
Tognana tognana.com
Venini venini.com
Yoox yoox.com
Zafferano Italia zafferanoitalia.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2020 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8699 del 25-05-2020

L'INDICE DI CUCINA

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

Chiara Agostinelli, appassionata di ristoranti, da Uliassi, a Senigallia. Intorno, alcuni piatti del nuovo menù Lab 2020.

Dall'altra parte della cucina: palato e sentimento

«Quando mi siedo a tavola dimentico le difficoltà, ritrovo una gioia bambina, il tempo vola. Mi astraggo dal contingente, per volare un po' più alto». Così ci confida Chiara Agostinelli, che abbiamo incontrato al D'O di Davide Oldani. Veneta, di un paesino tra Vicenza e Padova, è una cliente molto particolare, visto che da vent'anni dedica tutto il suo tempo libero ai ristoranti stellati (ma non solo). Ne ha visitati talmente tanti e tante volte che, quando le chiedo quanti, confessa di avere perso il conto. «Mi piace frequentare i ristoranti da sola, per potermi immergere con tutti i sensi. Per me è cultura, antropologia, storia, anche psicologia. Gli scambi personali con i cuochi, poi, ogni volta arricchiscono la mia esperienza». Il suo palato sarà sopraffino, domando. «Sì, è allenato, certo. Ma ciò a cui presto la maggiore attenzione è il cuore che batte dietro ogni piatto. Per questo mi può piacere l'avanguardia come una pasta e fagioli ben fatta». Un consiglio? «In alcuni luoghi torno più volte all'anno, a ogni cambio di menù: ma non subito, perché la cucina deve rodare le novità e la sala capire come raccontare i piatti». E il D'O? «Davide raggiunge livelli eccelsi con ingredienti umilissimi, un merito doppio. Da lui trovo sempre qualche sorpresa». E le sorprese Chiara le cerca con cura, e con cinquantamila chilometri all'anno in auto. Solo per andare al ristorante. LAURA FORTI